

切っても「つるりっぷ」クッキー

*材料

[プレーン生地]

バター	90g
砂糖	45g
卵黄	1個
バニラオイル	少々
薄力粉	120g
打ち粉(強力粉)	少々

[ココア生地]

	//	
	//	
	//	
	//	
薄力粉		110g
ココア		10g

*作り方

- ①バターは常温でやわらかくしておく。
薄力粉(ココア生地はココアも)は合わせてふるっておく。
プレーン生地、ココア生地を別々に作る。
- ②ボールにバターをいれ、泡だて器でクリーム状にする。砂糖を2回に分けて入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ほぐした卵をすこしずつ加え、よく混ぜる。
- ④バニラオイルを入れて混ぜる。
- ⑤ゴムべらに変えて、粉を加え、粉気がなくなるまで切るように混ぜる。
- ⑥生地を、上下ラップで挟み厚さ3mmにのばし、冷蔵庫で30分位休ませる。
- ⑦ココア生地で、目・口・頭の部分を作る。
- ⑧プレーン生地で、真ん中部分になる小さな円柱を作り、目・口・頭をくっつけ、冷凍庫に15分位入れておく。
- ⑨目・口・頭の間や周りに生地を巻き付け、ラップで丸く形を整え、冷凍庫に30分位入れ、1cm位に切り分けて、180度のオーブンで10分程焼く。
- ⑩目・口・頭をプレーン生地にして中心の円柱・周りの生地をココア生地にしたものも、同様に作る。

