

ハートの女王のクッキー

材料

<クッキー>

- クッキー生地（自家製のものが冷凍のクッキーシート）
- 小麦粉 ・ チョコペン

<アイシング>

- 卵白 ・ 粉砂糖 ・ 食用色素（赤）



調理に必要な道具

オーブンレンジ／ボウル／麺棒／ヘラ／クッキングシート／クッキー型抜（丸）直径45mmくらい

上手に作るヒント

* 冷凍のクッキーシートが柔らかすぎる場合は小麦粉を足して固さを調整して使いましょう。

つくりかた

1、クッキー生地を5mm厚くらいに延ばし、丸型のヌキ型に打ち粉をしてクッキー生地をぬきます。

オーブンを180℃に温め、クッキングシートをしいたトレイに生地をならべて12～15分焼きます。

焼きあがったクッキーを完全に冷まします。

2、クッキーの上に白いアイシングを乗せ、中心より少し下に赤の食紅で色付けした

固めのアイシングをハート型にして乗せます。

3、アイシングが固まったら、ハートの中心にチョコペンで曲線を描きます。

<デコレーション用のアイシング>

卵白に粉砂糖を少しずつ加えながらスプーンかゴムべらでよく練りませます。

ゆるい場合は、粉砂糖を少ししたして固さを調整しましょう。小皿に取り分け、食用色素で色をつけます。

*アイシングの固さ

普通：スプーンで持ち上げたときに、4秒程度でツノが消えるくらいの固さ

固め：スプーンで持ち上げた時に、ツノと角が立つ固さ