

メリダのクッキー

ざいりょう 材 料

- じょうおん もど たまご こ じるこ
・ 常温に戻した卵4個 ・ レモン汁小さじ1/2
- さとう しよくようしきそ あお
・ 砂糖1カップ ・ 食用色素（青）
- こ
・ ペパーミントエッセンス小さじ1/4

ちょうり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

オープンレンジ／クッキングシート／ハンドミキサー
ボウル／絞り袋(コルネ)／絞り口金



つくりかた

- 1、オーブンを100℃に予熱し、天板にクッキングシートをしいておきます。
- 2、大きめのボウルに卵白とレモン汁を入れ、ハンドミキサー（低速）で泡立てます。
やわらかくなったら砂糖を大さじ1杯ずつくらい分けて入れ、
ハンドミキサー（高速）でその都度よく泡立てます。
ペパーミントエッセンスと食紅（青）を加えて色が均一になるまでさらに混ぜ、
しっかりとツノが立ってツヤが出るまで泡立てます。
- 3、口金を付けた絞り袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板の上に等間隔に絞り出し、
100℃に熱したオーブンに入れ、60分ほど焼きます。
焼きあがったらクッキングシートから外し、しっかりと冷ましましょう。