

シンデレラ ガラスの靴くつのクッキー

ざいりょう 材 料

<クッキー>

- クッキー生地（自家製のものか冷凍のクッキーシート）
- 薄力粉・クリスタルシュガー（デコレーション用砂糖菓子）

<アイシング>

- 卵白・砂糖



ちょうり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

オーブンレンジ／クッキングシート／めんぼう 麺棒／へら へら／ようじ 楊枝かナイフ

じょうず つく 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薄力粉を足して固さを調整して使いましょう。

つくりかた

- 型紙をプリントアウトして、すべてのパーツを切り取ります。
- クッキー生地に打ち粉をして麺棒で5mm厚くらいに延ばし、<靴>の型紙に合わせてクッキー生地を切り抜きます。切り抜いた生地はへらを使ってクッキングシートに並べます。
- 残った生地は、再び手で軽くこねてひとまとめにして、（2）をくり返します。
- 180℃のオーブンで10～13分、クッキーの端にこんがりと焼き色がつくまで焼きます。
- 焼き上がったら、オーブンから取り出し、<靴の内側>の型紙に合わせて、ようじ 楊枝かナイフで薄く境界線に線を付けます。
- 網やトレイにとって冷まします。
- <靴>の部分にアイシングを塗り、固まる前にクリスタルシュガー等を振りかけます。
※<靴の内側>の部分はそのまま残します。
- 重ねて盛り付けるのはアイシングが完全に固まってからにしましょう。

<アイシング>

卵白に砂糖を少しずつ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、砂糖を少したして固さを調整しましょう。

シンデレラ ガラスの靴のクッキー

かた がみ
型 紙

