

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）
- 薄力粉はくりきこ・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>

- 卵白らんぱく・砂糖さとう



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

- 型紙かたがみをプリントアウトして、すべてのパーツき とを切り取ります。
- クッキー生地きじに打ち粉う こをしてめんぼう 麺棒で5mm厚あつくらいに延ばし、<靴>の型紙かたがみに合わせてクッキー生地きじを切り抜きぬきます。切り抜いた生地きじはへらつかを使ってクッキングシートならに並べます。
- 残った生地のこは、再び手きじで軽くこねてひとまとめにして、(2)をくり返かえします。
- 180℃のオーブンで10～13分ふん、クッキーの端はしにこんがりやと焼き色いろがつくまで焼やきます。
- 焼き上がったら、オーブンから取り出し、<靴の内側>の型紙かたがみに合わせて、ようじ 楊枝かナイフで薄く境界線うす きょうがいせんに線せんを付けます。
- 網あみやトレイさにとって冷さめます。
- <靴>の部分くつ ぶぶんにアイシングぬを塗り、固まる前かた まえにクリスタルシュガーなど等を振りかけます。
※<靴の内側>の部分くつ うちがわ ぶぶんはそのまま残のこします。
- 重ねて盛り付けるかさ も つのはアイシングが完全かんぜんに固かたまってからにしましょう。

<アイシング>

卵白らんぱくに砂糖さとうを少しすこずつ加くわえながらスプーンかゴムべらねでよく練ねりませます。

ゆるい場合は、砂糖さとうを少しすこしたして固かたさを調整ちょうせいしましょう。

シンデレラ ガラスの靴のクッキー

かた がみ
型 紙

