

ラプンツェルの三つ編みビスケット

ざいりょう 材 料

- はくりきこ ぎゅうにゅう
・薄力粉3カップ ・牛乳1カップ
- さとう おお はい あぶらおお はい
・砂糖大さじ3～4杯 ・サラダ油大さじ3杯
- こ はい たまご こ
・ベーキングパウダー小さじ3杯 ・卵1個
- かわこ はい しおこ はい
・オレンジの皮小さじ2杯 ・塩小さじ1杯
- しょうしょう かざ よう
・ドライフルーツとスライスアーモンド少々（飾り用）



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／ボウル／ヘラ

つくりかた

- 1、オーブンを200℃に^{あた}温めます
- 2、ボウルにふるった^{はくりきこ}薄力粉、^{さとう}砂糖、^{しお}ベーキングパウダー、^い塩を入れて混ぜ合わせます。
- 3、別のボウルで^{たまご}卵、^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{あぶら}サラダ油、^{かわ}オレンジの皮を混ぜ合わせます。
- 4、（2）のボウルに（3）を^{くわ}加え、よく混ぜ合わせます。
- 5、生地を10等分にし、手に^{とうぶん}打ち粉をして25cmくらいの^{なが}長さ^のに伸ばしたら^{はんぶん}半分に折って^お数回^{すうかい}ねじります。
- 6、クッキングシートにねじった生地を^{きじ}並べ、^{なら}上に^{うえ}牛乳を^{ぎゅうにゅう}少々^{しょうしょう}ぬり、オーブンで^{ふん}10～12分^や焼きます。
- 7、^や焼きあがったら^さラックなどで冷まします。
- 8、ドライフルーツやスライスアーモンドを^{つか}使って^{はな}花の^{かざ}飾りをつけましょう。