

ハートのしぼり出しクッキー

レシピ ざいりょう (52まいぶん) 10人ぶん

はくりきん	140グラム
さとう	70グラム
たまご	1こ
むえんバター	100グラム
コンスターチ	60グラム
しゃくべに	しょうしょう

1人あたり
5まい

どうぐ

ボウル さいぼし
うわ(はまよう)
へら
あわだてき
ラップ
クッキングシート
しぼりぶくろ(ほし口金つき)
しんぶんし わごあ

つくりかた 下じゅんび ・ こなはコンスターチとあわせてふるっておく
・ バターをじょうおんにしておく

1. たまごをわてときほぐす
2. やわらかくしたバターをボウルに入れ、クリームじょうになるようにあわだてきでませる
3. さとうをくわえませる
4. たまごを2~3かいにわけてぶんりけいのようにそのつどよくませる
5. こなを2~3かいにわけてくわえ、へらでませあわせる
6. こな、ほさがなくなったらきじのはんぶんをラップの上にほうじょうにおく
7. のこりのはんぶんのきじにしゃくべにでいろをつける(みかき1はいていど)
8. 7.でできたピンクのきじを6のフレンきじの上のせる
9. ラップでつつんでほうじょうにする
10. ほし口金をつけたしぼりぶくろにラップにつつんだままきじを入れる(しぼりぶくろの上の口をわごあでとめる)
11. てんぱん2まいにクッキングシートをしき、きじをハートがたにしぼり出す
12. 160どによねつたオープンで12ぶんくらいやく
13. オープンからてんぱんを出し、ましてできあがり

