ハートがたのキラキラクッキー

レシピ　ざいりょう（70まいぶん）10人ぶん

（1人あたり7まい）

はくりきこ	200グラム
さとう	80グラム
たまご	1こ
むえんバター	60グラム
バニラエッセンス	しょうしょう
ドライフルーツ	70グラム
グラニューとう	てきりょう

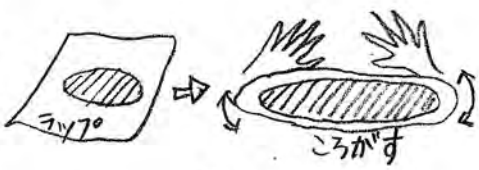
どうぐ

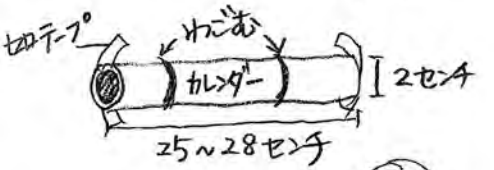
ボウル	ラップ
うつわ（ほうろう）	クッキングシート
さいばし	
ヘラ	しんぶんし
あわだてき	あつがみ（カレンダーなど）
ほうちょう	わごむ
まないた	セロテープ

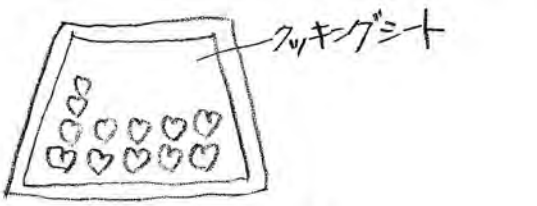
つくりかた

下じゅんび
- こなをふるっておく
- バターをじょうおんにしておく

1. たまごをわって ときほぐす
2. ボウルに やわらかくしたバターと さとうを3かいに わけて入れ、あわだてきで まぜ、さらに ときたまごを3かいに わけてくわえ、まぜあわせる
3. バニラエッセンスをくわえて はくりきこを3かいに わけてくわえ、ヘラで サックリとまぜあわせる
4. ドライフルーツをくわえ、サックリとまぜあわせる
5. きじをまとめて2つにわけ、ひろげたラップに フワンで ぼうじょうにして ころがし、ふとさ2センチの えんちゅうを2本つくり、カレンダーのかみで ピッタリとまき、わごむで とめる。はしは セロテープで とめる





6. そのまま、れいとうこで 30ぷん ねかせる
7. れいとうこから出し、まわりに グラニューとうを まぶし 7～8ミリの わぎりで 35まいに きりわけ、ハートの かたちに ととのえる

8. クッキングシートを しいた てんばん2まいに ならべて 170どに よねつした オーブンで 14ふん やく （てんばんを 7ふんで 上下と ぜんごを かえる）
9. オーブンから てんばんを とり出し、さまして できあがり