

プロティアイสบックスクッキー

作った生地は冷凍庫で保存できて、食べたい時にカットして焼けば簡単♪



<材料> (約 20 枚)

※材料は常温にもどす。粉類は合わせてふるっておく。

A 無塩バター 100g
グラニュー糖 85g
卵 (Mサイズ) 1個
(お好みでバニラエッセンス 適量)

B 薄力粉 100g

C 薄力粉 90g
ココアパウダー 10g

装飾用
ココアパウダー 適量(小さじ1位)
打粉

<行程>

- ① 常温に戻したバターにグラニュー糖を入れよく混ぜあわせる。
混ざったら、卵を入れて更に混ぜる。



- ② ①を2等分にし、片方にお好みでバニラエッセンスを入れる。



- ③ ②へBを3回くらいに分けて入れ、ひとかたまりになるように混ぜる
もうひとつのボールも同じように、Cの粉を入れ混ぜ合わせる。



- ④ 3色の生地を作るため③ココア生地から、少し生地を取り装飾用のココアパウダーを練りこみます



- ⑤ 各パーツを作る前に、あまりにも生地が柔らかい場合は一旦、冷蔵庫へ入れてください。
③のココア生地で頬と鼻を作ります。
④のココア生地で目と口を作ります。 ※それぞれ、長さ18cm位です

パーツが完成しましたら冷凍庫へ入れてください。



- ⑥ バニラ生地とココア生地をそれぞれラップの上に取り出し、厚さが 3mmくらいになるようにめん棒で伸ばしたら上からラップをかけ、冷蔵庫へ入れ30分程度寝かせる。

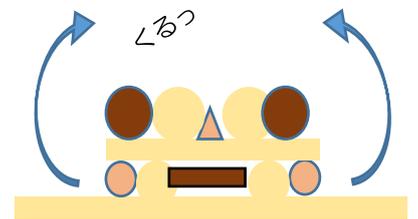


- ⑦ バニラ生地をパーツの長さに合わせ長方形にカットします。余った生地は隙間を埋めるのに使います。

手前から順に 頬→口→頬 とココア生地をおき生地をカットしながら隙間をバニラ生地で埋めていきます。



1 段目と 2 段目の間もバニラ生地を乗せます。その上に、目→鼻→目 で置いて隙間を同じ様に埋めます。



この状態でカットするとこんな感じだよ



- ⑧ 出来たバニラ生地は、冷凍庫へ入れ固めます。
固まったらココア生地を巻き付け、形を整え、再び冷凍庫へ入れ固めます。



- ⑨ 固まったら、包丁で5mm位にカットしクッキングシートを敷いたココットへ乗せ約8分焼きます。(生地の厚み、固まり具合で若干時間を加減してください。)



熱いのでやけど
注意だよ！

- ※ 今回はガスコンロのグリルを使って焼きましたが、ご自宅のオーブンを使って焼く場合は180℃に予熱し、約13分焼きます。
(機種などによって多少異なります。)

- ⑩ 焼きあがったら、ココットから出して冷まします。
最初は柔らかいけれど、冷ますとサクサクになります。

- ※ ココットに入れたままにしておくと、焼き色が付きすぎてしまうので焼きあがった状態を見て取り出してください。



- ※ 今回はプロティを作りましたが
お好みの形で、ぜひお試しください