～『長くつ下のピッピ』のジンジャークッキー～より

ジンジャークッキー

レシピ監修　エコール 辻 東京　秋元 慎治 先生

ピッピが床に広げて作っていたジンジャークッキーへのオマージュ。
スウェーデン風の、スパイスをふんだんに使ったクッキーです。

材料 ～ 抜き型　２０枚分 ～

<クッキー生地>

水	60ml	
三温糖	100g	
薄力粉	250g	
塩	小さじ1/2	
バター（食塩不使用）	70g	
ベーキングパウダー	小さじ1/2	
ジンジャーパウダー	小さじ1	
ナツメグパウダー	小さじ2/3	
クローブパウダー	小さじ2/3	
シナモンパウダー	小さじ2/3	

<アイシング>

粉砂糖	200g	
卵白	40g	
食用色素（液体）	適量	色粉を水で溶く

作り方

Prepare 準備

■薄力粉、粉砂糖はそれぞれふるっておく。
■オーブンは150℃に温めておく。

クッキー生地

Step1 ステップ1

水、三温糖を鍋で沸かし、沸騰したら氷にあてて冷ましておく。

Step2 ステップ2

薄力粉、塩、バター、ベーキングパウダー、香辛料をフードプロセッサーにかけて混ぜる。
※バターの塊がなくなればOK。

Step3 ステップ3

ステップ1のシロップを加え、混ぜる。

Step4 ステップ4

粉気がなくなったら生地をまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間冷やす。

Step5 ステップ5

打ち粉（強力粉）をふりながら、めん棒を使ってステップ4の生地を3㎜の厚さにのばす。余分な粉はハケではらう。
※生地をのばした後に冷蔵庫で15分冷やした方が型崩れしにくい。

Step6 ステップ6

型抜きをする（細かい部分は竹串を使うと良い）。
ひもを通す穴を竹串で開ける。

Step7 ステップ7

150℃のオーブンで30分間焼く。

Step8 ステップ8

焼き上がったらプレートから外して、冷ましておく。

アイシング

Step9 ステップ9

粉砂糖、卵白を泡立て器でしっかりと空気を含ませながらよく混ぜる。着色する場合はカップに取り分け、液体の食用色素を入れて必要な色をつける。

Step10 ステップ10

オーブン用の紙で作った絞り袋に入れ、冷めたクッキーに絞る。

食べごろと保存方法

乾燥剤を入れたタッパーに入れておけば1週間保存できます。
乾燥剤がないときは当日中に食べた方がおいしく召し上がれます。