～ミッフィーのバタークッキー～より

バタークッキー

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本素明 先生

「ミッフィー」の作者　ディック・ブルーナが愛したサクサクのバタークッキー。
香ばしいバターの香りと、ちょっぴりの塩味が後を引くおいしさです。
あったかいコーヒーと召し上がれ！

材料 ～20～25個分～

<手作りバター>

生クリーム（47%）	200g	

<バタークッキー生地>

バター（手作りバター）	75g	
グラニュー糖	15g	
ブラウンシュガー	35g	
塩	1.5g	
卵黄	10g	Mサイズ1/2個分
小麦粉	100g	
ベーキングパウダー	1g	

作り方

Prepare 準備

■生クリームを冷蔵庫でよく冷やしておく
■小麦粉とベーキングパウダーはよく混ぜてから、ふるっておく

手作りバターを作る

Step1 ステップ1

冷蔵庫でよく冷やした生クリームをボウルに入れ、
ハンドミキサーで水分が分離するまでよく混ぜる。
※温度に敏感なので、ボウルが温まったり冷えすぎたりしないように注意。

Step2 ステップ2

目の細かいザルに移し、水けをよくきる。

Step3 ステップ3

さらしで包み、絞るように水けをきる。
手作りバターの出来上がり。
※その日のうちに使いきることをおすすめします

バタークッキーを作る

Step1 ステップ1

手作りバターを75g量り、ボウルに移す。

Step2 ステップ2

湯せんで熱を加えながらやわらかくする。
※ボウルを湯につけたらすぐにはずして混ぜることを繰り返し、バターが溶けないように注意する

Step3 ステップ3

やわらかくしたバターに、ブラウンシュガーと
グラニュー糖、塩を加えて、白っぽくなるまでよく混ぜる。

Step4 ステップ4

卵黄を加えてよく混ぜる。

Step5 ステップ5

小麦粉とベーキングパウダーを合わせたものを加えて、ひとかたまりになるまでゴムべらで軽く押さえるようによく混ぜる。

Step6 ステップ6

直径10mmの星の口金をつけた絞り袋に生地を入れ、オーブン用の紙に棒状に絞る。

Step7 ステップ7

冷蔵庫で30分ほど冷やす。

Step8 ステップ8

生地が冷たく固まれば、4cm幅にカットして、天板に並べる。

Step9 ステップ9

170℃に温めたオーブンで15分ほど焼く。

Step10 ステップ10

オーブンから取り出し、冷めれば出来上がり。

食べごろと保存方法

乾燥剤を入れた密封容器に入れて保存していれば、3日間はおいしく食べられます。