

ヘクセンハウス

プレーンクッキー	
バター	85g
砂糖	75g
全卵	25g
薄力粉	185g
バニラエッセンス	少々

ココアクッキー	
バター	45g
砂糖	40g
全卵	12g
薄力粉	75g
カカオパウダー	10g
バニラエッセンス	少々

アイシング	
粉砂糖	100g
卵白	15g
レモン汁	小1/2

HP <http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

※ヘクセンハウス…お菓子の家のこと

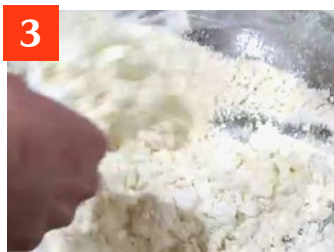
クッキー
を作る

- 1 バターを混ぜてクリーム状にしたら、砂糖を入れてすり混ぜる。
- 2 全体になじんだら全卵を入れさらに混ぜる
- 3 薄力粉を入れ、切るようにさっくりと混ぜ、生地が全体になじんだら手でまとめる。同じ手順でココアクッキーの生地も作る。
- 4 生地ができたなら平たく伸ばし、ラップに包んで冷蔵庫で1時間冷やす。
- 5 打ち粉をしたら、麺棒で厚さが3mmになるように生地を伸ばす。
- 6 厚紙でクッキーの型紙を作り、生地を型抜きして家のパーツを作る。
- 7 160℃に予熱したオーブンで10分焼く。 小さいパーツは火の通りが早いので、加減を見ながら焼く。
- 8 焼きあがったら手で持てる温度になるまでクッキーを冷ます。

アイシング
を作る

- 9 粉砂糖に卵白、レモン汁をいれ角がたつまで混ぜる。
- 10 クッキングシートやセロファンで絞り袋を作り、アイシングを入れる。
- 11 皿に土台の部分を置き、壁の部分にアイシングをつけて手で支えながら組み立てる。
- 12 屋根、煙突、扉の部分も同様に組み立てる。
- 13 アイシングで屋根の模様を描き、粉砂糖をかけたら完成

組み立てよう!!



ヘクセンハウスの型紙

厚紙で作ってクッキーの生地を切り抜くときに使用する。

