

～マルゲリータ王妃の花のクッキー～より

## マルゲリティーネ・ディ・ストレーザ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



マルゲリータ王妃のために作られた可憐なクッキー！  
ホロホロとした食感と花のようなかわいらしいその姿を楽しんで！

**材料** ～5.5cmクッキー型12個分(残った生地をまとめて使用した場合20個分)～

無塩バター	150g	
粉砂糖	70g	
卵黄	60g	Mサイズ3個分
薄力粉	150g	
かたくり粉	150g	コーンスターチでも可
塩	ひとつまみ	
バニラエッセンス	適量	
レモンエッセンス	適量	すりおろしたレモンの表皮(国産)でも可
粉砂糖	適量	

## 作り方

Prepare  
準備

- オーブンを160℃に温めておく
- バターを常温にもどしておく

Step 1  
ステップ1

鍋に卵がひたるくらいの水を入れ、火にかける。  
沸騰後12分以上ゆで、固ゆで卵をつくる。



## Step 2 ステップ2

ゆで卵から黄身を取り出し、目の細かいこし器でこす。  
※白身はサラダなどに入れてお使いください。



## Step 3 ステップ3

薄力粉とかたくり粉を合わせてふるう。



## Step 4 ステップ4

やわらかくしたバターに粉砂糖を加え、混ぜる。  
塩、バニラエッセンス、レモンエッセンスを加え、混ぜる。



## Step 5 ステップ5

ステップ4にステップ2を加え、混ぜる。



## Step 6 ステップ6

ステップ3を加え、混ぜる。



## Step 7 ステップ7

出来上がった生地をオープンペーパーで挟み、厚さ1cmに伸ばす。



## Step 8 ステップ8

冷蔵庫で1時間以上休ませる。



## Step 9 ステップ9

オープンペーパーをはがし、直径5~5.5cmのクッキー型で、中心を直径1.5cmの抜型でぬく。



Step10  
ステップ10

160℃のオーブンで約30分焼く。



Step11  
ステップ11

粗熱が取れたら表面に粉砂糖をふる。



食べごろと保存方法

冷暗所で保存し、3日以内にお召し上がりください。