



卵白消費にも！

## サクサクの 絞り出しクッキー



約25個分



45分

### 材料

無塩バター	60 g
粉糖	40 g
バニラペースト（なくてもOK）	少量
卵白（冷凍卵白OK）	25 g
アーモンドプードル	25 g
ソワ・リス	70 g

ソワ・リス：日の本穀粉㈱

### ポイント

- ・バターが20℃だと生地に空気を含ませやすく、ダレにくい。
- ・空気を含ませることで軽い食感になる。
- ・卵白のみを使うことで、脆すぎずサクっと食感になる。
- ・焼成前に冷やし固めることできれいな形を保ったまま焼き上がる。
- ・米粉が風味を与えないので、フレーバーやデコレーションのアレンジがはつきり出る。

### 作り方

#### 下準備

- ・バターを室温に出しておく。

1. バターをほぐし（20℃程度）ふるった粉糖を加えてゴムベラで馴染ませる。
2. バニラペーストを加え、ホイッパーで白っぽくなるまでホイップし、空気を含ませる。
3. 卵白を2回に分けて加え、その都度しっかり混ぜ合わせる。
4. アーモンドプードルとソワ・リスを一度に加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
5. 粉気がなくなったらボウルの底に押し付けるようにして、生地をなめらかにする。
6. 絞り袋に入れ、シルパンやオープンシートを敷いた天板に25個絞る。
7. 冷凍庫で生地を冷やし固める。その間にオーブンを170℃に予熱する。
8. 予熱が終わり、生地が冷え固まったら170℃約18分焼成。



SOIE LISSE

Farine de riz fait au Japon