

アイスボックスクッキー

お菓子

材料 (20~30枚ぐらい分)

無塩バター	120g
砂糖	80~100g
卵黄	1個分
卵白(接着用)	1個分
バニラオイル	少々
薄力粉	150g
ココア	大さじ1



作り方

1. 【下準備】バター、卵は室温にもどしておく。薄力粉をふるう。
2. ボウルに、無塩バターを泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる。
3. 砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
4. 卵黄とバニラエッセンスを入れ、混ぜる。
5. 薄力粉を加え、ゴムべらで切るように混ぜる。
6. 生地の半量を取り出し(ラップの上におく)、ボウルに残った生地にココアを入れ混ぜ合わす。
7. 両方の生地をそれぞれ別のラップの上におき、その上にラップを重ね、
1. 5cm厚の板状に成形して冷蔵庫で休ませる。(同じ大きさに整えておく)
8. 生地を冷蔵庫から取り出し両方の生地の表面に卵白と水を混ぜたものを軽く塗り重ね、2枚がしっかりついたら1. 5cm幅に切り
接着面に卵白と水を混ぜたものを塗り重ね市松模様にする。
ラップに包み冷凍庫に入れて冷やして固める。
9. 1cmくらいの厚さに切り、オーブンシートを敷いた天板に並べる。
180℃のオーブンで約15~20分。(焼き色を見ながら時間を調節する)
焼きあがったらケーキクーラーにのせ、冷やす。

所要時間 50分(冷やす時間を除く)
主な調理器具 ボウル、オーブン