

簡単料理① ビスケット

【材料】

薄力小麦粉 100 g 砂糖 45 g
バター(無塩) 60 g 塩 少々
卵 小 1/2 シナモン 少々

【作り方】

- ・薄力小麦粉とシナモンは合わせてふるっておきます。
バターは室温に戻しておきます。
- ・ボウルにバターを入れ、柔らかく練ります。
- ・砂糖を加えてすり合わせ、卵と塩を加え、なめらかになるまで混ぜます。
- ・薄力小麦粉を加えて混ぜ合わせ、軽くまとめてポリ袋に入れ、冷蔵庫で1時間置きます。
- ・まな板に小麦粉を薄く振り、生地を綿棒で3mm厚に延ばし、好みの型で抜き、天板に並べます。
- ・180°Cに熱したオーブンで10分焼きます。

簡単料理レシピ② 天ぷら

【材料】

薄力小麦粉 (2~3回ふるいます) 100 g
卵 1個 (50 g)
冷水 150 c c (3/4 カップ)

【作り方】

- ・ボウルに卵、冷水を入れて混ぜ合わせます。
- ・薄力小麦粉を加えて、太目の箸で軽く混ぜます。(多少ダマが残っているくらいが適当です)
- ・お好みの具材に衣をつけて揚げます。
- ・油の温度は170~180°Cが適温です。

● スポンジケーキ・クッキー・蒸しパン・クレープ等にご使用できます。

ご注意

<油で揚げるお菓子などを作る場合>

以下のことを必ず守ってください。生地が破裂して油が飛び散り、**やけどする危険**があります。

- ドーナツ・アメリカンドッグなど水で練った生地の場合は、小麦粉100gに対し、ベーキングパウダー3g以上と砂糖10g以上の**両方を必ず入れて下さい**。
- スペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地の場合は、**必ず星型の口金で絞り出し、表面をあらくして下さい**。