

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



ブーケ風に盛り付けて、
母の日のプレゼントに！

ローズクッキー

材料 (15~20枚分)

○プレーン生地	○いちご生地
無塩バター 45g	無塩バター 45g
粉砂糖 15g	粉砂糖 15g
卵白 10g	卵白 10g
薄力粉 55g	薄力粉 45g
いちごジャム 適量	いちごパウダー 10g
	色粉ジェルタイプ(ピンク) ...お好みで

作り方 (調理時間:約40分)

- 1 無塩バターと卵白は室温に戻しておく。
- 2 薄力粉をふるっておく。いちご生地の方は、いちごパウダーと薄力粉を合わせてふるっておく。
- 3 プレーン生地を作る。無塩バターをホイッパーで軽く混ぜてほぐし、粉砂糖を2回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- 4 卵白を2回に分けて加え、ホイッパーでよく混ぜる。
- 5 ふるった薄力粉を加え、ゴムベラで切り混ぜる。
- 6 ③~⑤の手順でいちご生地の方も同様に作る。色味が薄い場合は少量の色粉を加える。
- 7 絞り袋に口金をセットし、プレーン生地といちご生地を1/3量くらいずつ交互に入れていく。
- 8 鉄板にクッキングシートを敷き、小さなのの字を描くように絞る。
- 9 生地中央にジャムをのせ、170℃に予熱したオーブンで約12分焼く。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・平飼い鶏の赤たまご
・いちごジャム