

QUEEN'S RECIPE from Instagram



スティッククッキー

材料 (2人分)

ホットケーキミックス 75g
無塩バター 35g

牛乳 15g
グラニュー糖 15g

《コーティング用》

スイートチョコレート 適量
ホワイトチョコレート 適量
ストロベリーチョコ 適量

《トッピング用》

お好みのエディブルフラワー
チョコランチ
ピスタチオ
ドライランボワーズ
などお好みのトッピング

作り方 (調理時間: 約30分) ※冷却、焼成時間を除く

- 1 ボウルに柔らかくした無塩バターを入れ、ゴムべらでクリーム状になるまでよく練る。
- 2 グラニュー糖を加えて、シャリシャリ感がなくなるまでしっかり混ぜる。
- 3 ホットケーキミックスを加えて切るように混ぜる。さらに牛乳を加え、生地をひとまとめにする。
- 4 2枚のラップで生地を挟み、麺棒で5mm厚になるよう、できるだけ四角くのばし、冷蔵庫で冷やす。
- 5 冷やした生地を1cm幅にカットし、170℃のオーブンで10-12分焼く。
- 6 コーティング用のチョコレートを各々湯煎で溶かし、焼きあがったクッキーの2/3くらいまでチョコレートをつける。乾く前にエディブルフラワーやお好みのトッピングをのせ、チョコレートが固まったらお皿に盛り付ける。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス