



作り方 ▶▶

材料

6cmのセルクル 8個分

- ・無塩バター ... 140g (2cm角カット)
- ・グラニュー糖 ... 70g (13.5g)
- ・卵黄 ... 20個 (Sサイズ2個分)
- ・ラム酒 ... 小さじ1
- ・バニラビーンズ ... 1/2本 (なくてもOK)

- ・薄力粉 ... 130g
 - ・アモドパウダ ... 20g
 - ・ベーキングパウダ ... 小さじ1弱
- ④
3.3g

表面にぬる液

- ・卵黄 ... 1個分
 - ・水 ... 小さじ1/2
 - ・塩 ... 1つまみ
- 合わせて
おく

下準備

- ・バターは常温にし柔らかくしておく
- ・④は合わせておく



① ボウルにバター
グラニュー糖を入れ
手ですり合わせな
がら全体を
なじませる



② 卵黄、ラム酒
バニラビーンズを加え
ゴムベラですりませる



③ ②にふるった④
を加え切るように
ませばひとまとまりに
していく



④ ラップに包み
冷蔵庫で
1~2時間
冷やし生地を
休ませる



⑤ 休ませた生地を出しラップを取り、
打ち粉(分量外)をし
クッキングシートとシートを
間に挟み、1.2cmの
厚さにめん棒でのばす
(オーブンを170℃に予熱)
スタート



⑥ セルクルで丸型に
ぬき取る



⑦ 型から外して
表面にフォークで
模様をつける。
パレットナイフの刃は
直線が凸になるものを
滑らかにひきやすい



⑧ 表面に液をいけて
ぬり再度セルクルに
もどし、クッキングシートを
裏にした天板にのせる
170℃のオーブンで
下段で35~40分
焼き色がかったら完成