

Santa's Sugar Cookie Cutouts & Icing

サンタさんの型抜きシュガークッキーとアイシング



Enjoy! Jackie Allen's recipe.

Ingredients:【材料】

- ・ 砂糖 カップで240cc分
- ・ バター若しくはマーガリン 約56g 柔らかくしておく
- ・ ショートニング カップで1/4 (約56g)
- ・ バニラエッセンス 小さじ1
- ・ たまご 1個
- ・ 中力粉 カップで3カップと40cc分(約265g)
- ・ サワークリーム カップで120cc分(約60g)
- ・ ベーキングパウダー 小さじ1
- ・ ベーキングソーダ 小さじ1/2
- ・ 塩 小さじ1/2
- ・ ナツメグ 小さじ1/4



Directions:【作り方】

1. オーブンは218度に予熱しておく
2. 砂糖、バター、ショートニング、バニラエッセンス、たまごを分離しないように大きめのボールの中でよく混ぜておく。
3. 残りの乾いた材料(中力粉、ベーキングパウダー、ベーキングソーダ、塩、ナツメグ)をさっくりと混ぜる。
4. 生地を2つに分けて、ラップで包み冷蔵庫で20分休ませる。
5. 冷蔵庫で少し硬くなった生地を、打ち粉をした台の上で6mmの厚さに伸ばす。
6. クッキー用の型抜きを使って生地をぬいていく。出来たものは油を敷いていない天板の上に並べる。
7. オーブンで6~8分又は少し硬めになるまで焼く。焼けたらラックにのせて冷ます。

Perfect Cookie Frosting

パーフェクト・クッキー・フロスティング



Ingredients:【材料】

- ・ アイシング用粉砂糖 480ccぶん(必ずふるっておくこと)
- ・ 牛乳 大さじ1(できたアイシングが硬い場合はもう少し加えて適度な硬さにしてください)
- ・ ライト・コーン・シロップ 大さじ1
- ・ アーモンドエッセンス 小さじ1/4(バニラエッセンス小さじ1/2でも可)
- ・ 食用色素(好きな色をお好みでどうぞ)

Directions:【作り方】

1. 中くらいのボールで粉砂糖と牛乳を混ぜる。最初は大きじ1~2加え、もし柔らかめがいいようであればもう少し牛乳を加え適度な硬さに調整する。
2. コーン・シロップとアーモンドエッセンスを加え泡だて器をつかってアイシングがなめらかでつややかになるまで混ぜる。アイシングが硬いようであればシロップをもう少し加える。
3. アイシングはつけたい色の数だけ違うボールに取り分ける。
4. 食用色素は好みの色合いになるまで少しずつ加えて混ぜる。
5. クッキーの上にバターナイフやブラシなどでアイシングを塗る。また、クッキーの端をアイシングにつけても可愛いデコレーションができるわ。
6. チョコチップや色のついたシュガー・クリスタルやその他のチョコや砂糖のスプレー、アラザンなどで飾っても可愛いわね。
7. 飾り付けが終わったら、クッキングシートやラックの上においておく。

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.