

# Honey & Lemon Cookies

## ハニー&レモン・クッキー



Enjoy! Jackie Allen's Recipe

### Ingredients: 【材料】

無塩バター . . . . . 大さじ4 室温にしてやわらかくしておく  
ライト・オリーブオイル 60cc  
砂糖 . . . . . カップで80cc分  
はちみつ . . . . . 80cc  
卵 . . . . . 大1個  
レモンの絞り汁 . . . . . 小さじ1/4 又はレモンオイル小さじ1/8  
バニラエッセンス . . . . . 小さじ1/4  
レモンの皮をおろしたもの . . . . . レモン2個分  
中力粉 . . . . . カップで240cc分 (約99g)  
全粒粉 . . . . . カップで120cc分 (約65g) (若しくは全部中力粉でも可)  
コーンスターチ . . . . . 大さじ2 (片栗粉でも代用可)  
ベーキングパウダー 小さじ3/4  
塩 . . . . . 小さじ1/2



### Icing アイシングの材料

パウダーシュガー カップで120ccラインまで入れて計る  
はちみつ 小さじ1  
レモンの皮をすりおろしたもの 小さじ1  
レモン果汁 大さじ1~2  
(お好みで) デコレーション用の色つきのアラザンやシナモン



### Directions: 【作り方】

1. ラックはオーブンの中段です。オーブンは190℃に予熱しておきます。クッキング・ペーパー天板に敷くか、ひっつかないタイプの天板を用意しておきます。
2. バターを泡だて器で混ぜ、次にオイル、砂糖、はちみつ、レモンの絞り汁 (又はレモンオイル)、バニラエッセンス、おろしたレモンの皮も混ぜていきます。電動のミキサー (上写真) の場合は中速で白っぽくなるまでよく攪拌します。
3. 中力粉、全粒粉、コーンスターチ、ベーキングパウダー、塩はボールの中で完全に混ざるまで泡だて器などでよく混ぜておきます。この乾いた粉の材料の中に先ほどのバターを混ぜたものを加えます。機械を使う場合は低速にして混ぜてください。油を塗った計量用の大さじを使い、12個の山盛り大さじ1の生地をボール状にすくって用意した天板に並べます。
4. クッキーの表面が乾いて見えるくらいになり、周辺がキツネ色になるくらいまで、9~11分焼きます。(やわらかいクッキーにするために、焼いている間は気をつけてみてください。焼過ぎないようにしてね。) 焼きあがったクッキーはそのまま天板に置いておくか、ワイヤーラックの上で完全に冷まします。
5. クッキーが完全に冷めたら、アイシングを作ります。クッキーが完全に冷めたら、アイシングを作ります。ボールに粉砂糖、はちみつ、レモンの皮を入れ泡だて器で混ぜます。レモン果汁で調整しながら好みの硬さになるまで混ぜましょう。
6. 中身の見えるような小さめのビニール袋にアイシングをいれ、隅を切り取って小さな穴を開けます。アイシングを写真のような同心円上に、又はジグザグに模様を描きながらクッキーの上にふりかけます。お好みで、色付のアラザンやスプリングルを振ると更にかわいらしくなるわ。

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



夢を現実に アレン・インターナショナル <http://www.jackieallen.jp>

レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。