



アイシングクッキー作り方

シンプルクッキー材料

- ・無塩バター ... 130g
- ・米粉少糖 ... 80g
- ・卵 ... 1個
- ・小麦粉 ... 250g

すべての材料を混ぜ合わせ2時間寝かせ
好きな形で焼き160℃で20分焼く。

アイシングクリーム作り方材料

- ・米粉少糖 ... 220g
- ・卵白 ... 大さじ2 (30g)

米粉少糖をふるり卵白とよく混ぜる
ペースの白アイシングを作る。

かたさの目安は、

ペース ... すくいあげ4秒ほどで平らに
ふた ... そうと作、くりぬいて表面にのせる
柄 ... そうと作りかまらおじきす。

それぞれに食紅を混ぜて好きな色に。



フタドリ ... 両サイドオレンジ



3分まって!

まん中きこもり ... ハタきみどり



チョコペンで
顔を書きます。

※ アイシングのホワイトは
こもりとアイシングクリーム
クッキーにのせると
かわいく仕上がりです。
顔は好きな表小書で!

※ いろいろなクッキーで、シーズンを
楽しんで下さい!!

Tarte Café クッキー教室