



ホイップクッキー

材料も作り方もシンプル!! サクサクっと懐かしい食感…

… 材料 …

米粉(稲穂ゴールド)	28g
卵	M 1個
グラニュー糖	30g



… 作り方 …

1. 卵を卵黄と卵白に分ける。
2. 卵白をハンドミキサーで泡立てる。泡が飛び始めたら、グラニュー糖を 1/3 入れ再びハンドミキサーで 30 秒ほど泡立てる。
3. 再び 1/3 のグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで 30 秒泡立てる。
4. 残りのグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで 1 分ほどしっかり泡立てる。
(つやつやのメレンゲになる。)
5. 4 に卵黄を入れて 3 周ほど混ぜる。
6. 5 に米粉をふるいながら入れ、ゴムべらで底からすくう様によく混ぜる。
7. 6 を絞り袋に入れ、オーブンペーパーを敷いた天板に絞り出し、粉糖を茶こしでたっぷりかける。
8. 180 10 分、150 に下げて 8 分で焼き、冷めるまでオーブンの中に入れておく。

アレンジ

粉糖の代わりにきな粉と砂糖を混ぜた物をふりかけてから焼く
粉糖の後にクルミやナッツを乗せてから焼く
絞り袋でスティック状に絞り出しても OK
焼いたクッキーに溶かしたチョコをつけてチョコクッキーに