

簡単なクッキーの作り方を通じて、材料を計ることを身に着けましょう。

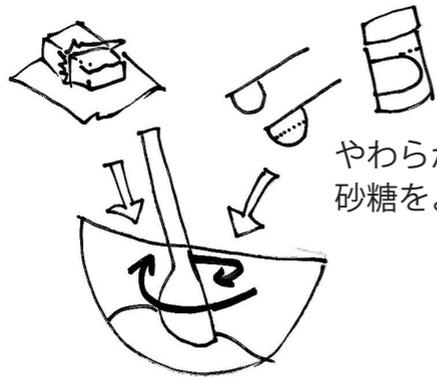


材料

天ぷら粉	60 グラム
バター	15 グラム
さとう	大さじ 1.5
溶き卵	大さじ 1.5
バニラエッセンス	少々

作り方

①

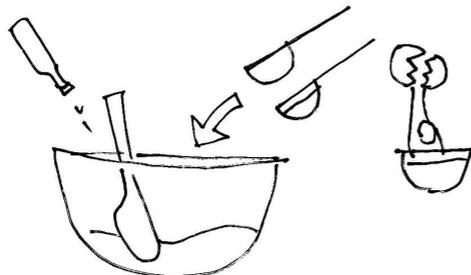


やわらかくしたバターと砂糖をよくすり混ぜます。

作り方

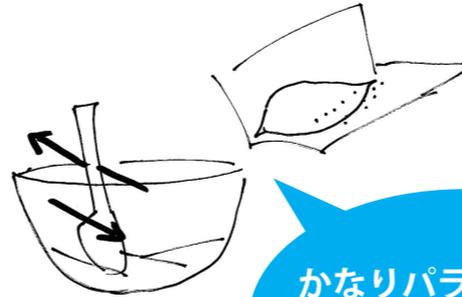
②

溶き卵とバニラエッセンスを加えさらに混ぜます。



作り方

③ 天ぷら粉を加え、ヘラで切るように混ぜ、ぼろぼろしてきたらひとまとめにします。

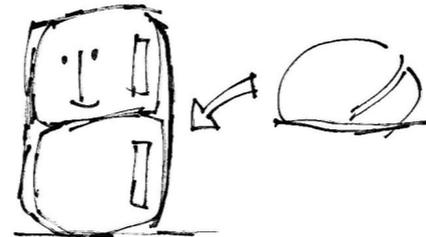


かなりパラパラですがラップに広げ手でひとまとめに

作り方

④

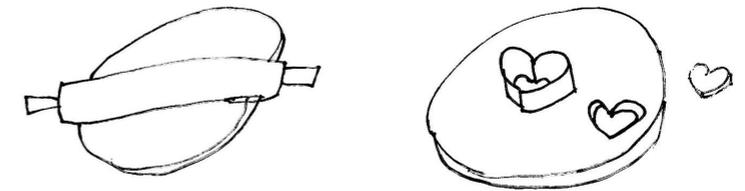
ラップに包み、冷蔵庫で 15 分ほど休ませます。



生地を休ませている間にボウルやヘラの片付けを行います。

作り方

⑤ 5～7 ミリにのぼした生地を型抜きます。

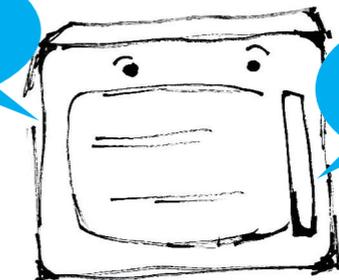


作り方

⑥

170 度で熱したオーブンで 15～18 分焼きます。

15～18 分



170℃

おいしいお茶を入れて、いただきます。

コラム 計ること

クッキング、特にお菓子作りは計量が命です。手順どおりに作っても、計量をおろそかにすると『こんなはずではなかったのに...』という結果になりかねません。粉類、油類、液体、固体、形状や特徴が様々で、計るのにコツもいろいろあります。ものづくりでも、木工やペーパークラフトなど繊細な作業を行うときには計ることが大事です。料理特有の『すりきり一杯』など、計ることを通じて、量の感覚を身に着けたいものです。