

ドイツのクッキー

ざいりょう やく こぶん
材料 (約50個分)

- ① 小麦粉・・・600g
- ② バター・・・300g
- ③ 砂糖・・・300g
- ④ たまご 卵・・・3個
- ⑤ ベーキングパウダー・・・12g



つく かた
作り方：

- ① オーブンを200度に予熱する。
- ② バター、砂糖、卵をボールに入れ、ハンドミキサーで混ぜます。
- ③ ②に500g程の小麦粉とベーキングパウダーを入れ、さらに混ぜ合わせます。
- ④ テーブルにラップを敷いて、③で残った小麦粉を少しずつまぶしながら生地を麺棒で厚さ5mm程度に広げます。
- ⑤ ④で均等の厚さに伸ばした後、クッキーの型でくり抜きます
- ⑥ ④と⑤を繰り返しながら、生地がなくなるまで続けます。
- ⑦ オーブンプレートにクッキングシートを敷いて、クッキーを並べます。
- ⑧ オーブンで約7分焼きます。

ドイツのパンケーキ

ざいりょう やく まいぶん
材料 (約12枚分)

★ パンケーキ生地

- ④ 小麦粉・・・400g
- ④ バター・・・200g
- ④ 砂糖・・・160g
- ④ 卵・・・2個
- ④ バニラエッセンス・・・適量
- ④ ベーキングパウダー・・・8g
- ④ 牛乳・・・400ml
- ④ サラダ油・・・適量



★ パンケーキトッピング

- ④ フルーツ
- ④ 生クリーム
- ④ チョコレート・ソース

つく かた
作り方：

- ① バター、砂糖、卵とバニラエッセンスをボールに入れ、泡立て器でよく混ぜます。
- ② ①に小麦粉、ベーキングパウダー、牛乳を入れて混ぜ合わせます。
- ③ 熱したフライパンに油をひいて、②で混ぜ合わせたものを、流し込んで両面きつね色になるまで焼きます。
- ④ フルーツや生クリームなどでトッピングをして完成です。