

ハロウィンアイシングクッキー

カボチャやおばけのクッキーにカラフルにアイシングして
素敵にデコレーションしましょう。



【Seriaグッズ】

- さくさくブラックココアクッキーミックス粉 60g … 1袋
- アイシングパウダー オレンジ …… 1袋
- アイシングパウダー パープル …… 1袋
- アイシングパウダー ホワイト 20g …… 1袋
- チョコびつ 13g チョコ …… 1本
- KiraKiraSugar星とパープルオレンジMT …… 適量

【用意するもの】

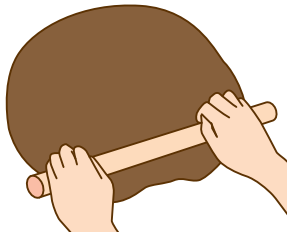
無塩バター(または無塩マーガリン) 12g、
牛乳大さじ1、水9g(アイシング用、1色3g)
ボウル、泡立て器、ゴムベラ、ラップフィルム、
めん棒、クッキングシート、ピンセット、ナイフ

【できあがりサイズ】

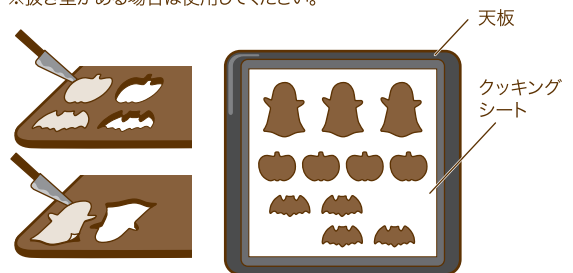
おばけ 縦:約6cm 横:約4.5cm
かぼちゃ 縦:約2.9cm 横:約3.7cm
コウモリ 縦:約2.5cm 横:約4.8cm

1 ブラックココアクッキーを作ります。

- クッキーミックス粉の袋裏面レシピに沿って、クッキーの生地を作ります。
生地をラップではさみ、綿棒で0.3~0.4cmの厚さに伸ばします。
冷蔵庫で約30分休ませます。

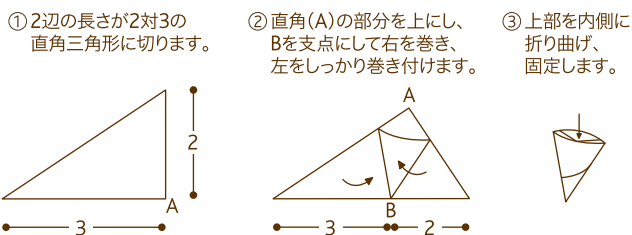


- 生地をP.2の型紙を参考にナイフで切り抜き、180°Cのオーブンで
15~20分焼きます。(焼き時間はオープンにより異なります。)
※抜き型がある場合は使用してください。



2 アイシングを作ります。

- クッキングシートを下図のサイズに切り、巻いてコルネを作ります。
※作業しやすいサイズに切ってください。



- アイシングパウダーをそれぞれ水で溶き、アイシングを作ります。
コルネに詰め、上を折り曲げて下をカットします。
色別に作ったアイシングをそれぞれコルネに入れ、
好みの模様を描きます。



3 クッキーをデコレーションします。

- クッキーの粗熱が十分取れたら、表面にアイシングを塗ります。
※ふちから中をうめるように描くと塗りやすいです。



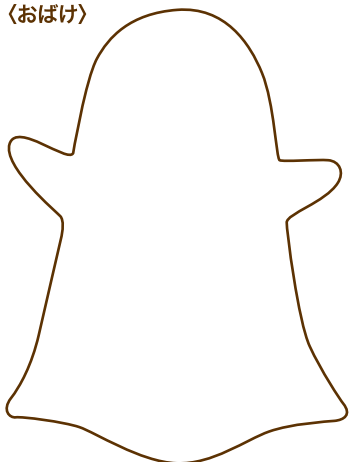
- アイシングが乾かない内にトッピングを飾ります。
模様や顔は乾いた後、チョコびつで描きます。
※P.2の拡大図を参考にデコレーションしてください。



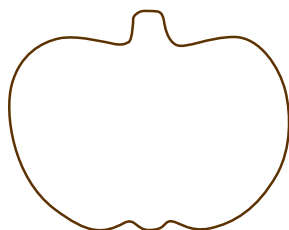
型紙

※線になぞって切り抜いてください。型の通りに生地を切り抜くとおばけ、かぼちゃ、コウモリ、それぞれのクッキーができていきます。

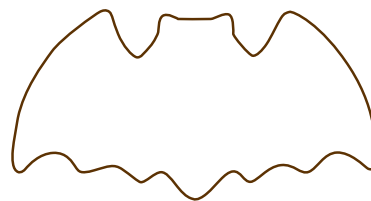
〈おばけ〉



〈かぼちゃ〉



〈コウモリ〉



拡大図

※こちらの拡大デコレーション完成図を参考にデコレーションしてください。

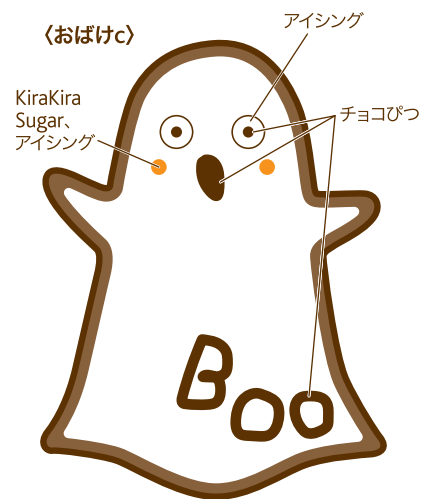
〈おばけa〉



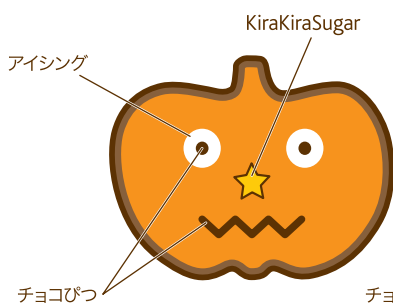
〈おばけb〉



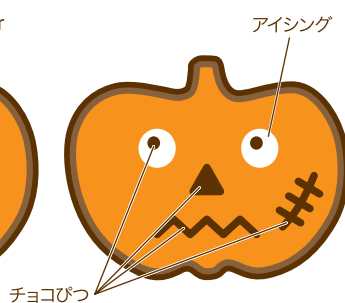
〈おばけc〉



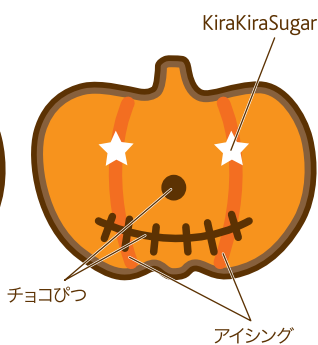
〈かぼちゃa〉



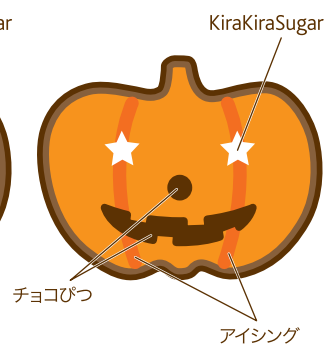
〈かぼちゃb〉



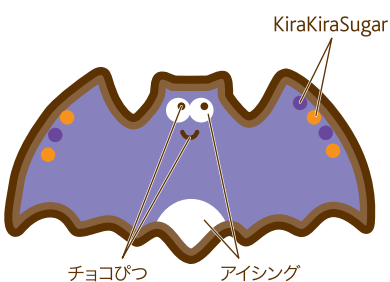
〈かぼちゃc〉



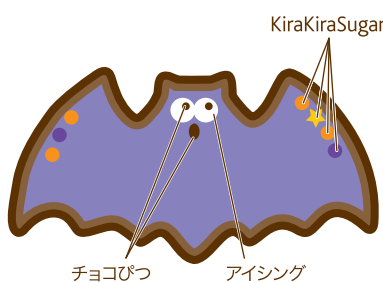
〈かぼちゃd〉



〈コウモリa〉



〈コウモリb〉



〈コウモリc〉

