

スティッククッキーデコ

スティック状のクッキーにチョコをコーティングして、
かわいくデコレーションしましょう。



【Seriaグッズ】

- プレーンクッキーミックス粉 100g 1袋
- 製菓用スイートチョコレート 50g 1袋
- フチハートチョコ ピンク 10g 適量
- カラーチョコスプレー 20g 適量
- KiraKiraSugars ピンクブルー 3.5g 適量

【用意するもの】

無塩バター(または無塩マーガリン)40g、
卵黄1個分、クッキングシート、ボウル、
泡立て器、ゴムベラ、めん棒、ラップフィルム、
包丁、スプーン

【できあがりサイズ】

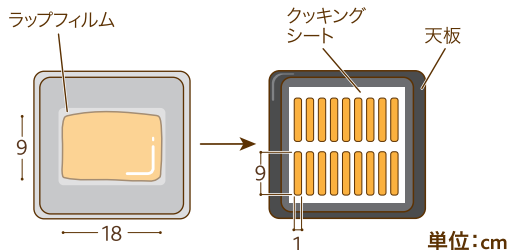
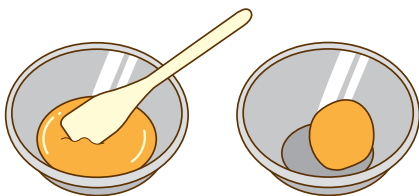
縦:約9cm 幅:1cm

1 プレーンクッキーを作ります。

① 「プレーンクッキーミックス粉」の袋裏面の
レシピに沿って、クッキーの生地を作ります。

② 生地をラップフィルムで包み、縦9cm横18cmに
のばし冷蔵庫で約30分休ませます。
30分後、生地を包丁で1cm幅に切ります。

③ 180°Cに予熱したオーブンで
15~20分焼きます。(焼き時間は
オーブンにより異なります。)
焼き上がったら十分冷まします。



2 クッキーをデコレーションします。

① 製菓用スイートチョコレートを
約60°Cのお湯で溶かし、
クッキーをコーティングします。

② チョコが乾かないうちにKiraKiraSugars、カラーチョコスプレー、
フチハートチョコなどでトッピングします。

