

ハーブクッキー (レモンティベース)

(30枚分)

材料

バター (無塩)	100g +	角皿ぬりつけ用適宜
粉砂糖	50g	
紅茶の葉	小さじ2	
薄力粉	140g +	打ち粉用適宜
ベーキングパウダー	小さじ1/4	
塩	少々	
レモン皮のすりおろし	1個分	
レモン汁	大さじ1	
卵白	少々	
ハーブの葉 (各種)	30枚	

作り方

- ① 紅茶の葉は細かく砕いておく。
塩を手に取りレモンをこすり水洗いし、よく拭き黄色い皮をすりおろす。 ※白い部分があればはいると苦くなる。
※おろし金にこびりついたレモンはレモン汁で洗い落とすとよい。
- ② バターを室温において柔らかくし、泡立て器でクリーム状に練る。白っぽくなってきたら粉砂糖を数回に分けてすり混ぜ、さらにレモンの皮とレモン汁を加えて混ぜる。
最後に、紅茶の葉を加えてよく混ぜる
※ バターはドロドロ状態からスタートさせないこと
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
- ④ ②に③の1/3量をふるい入れ手早く均一に混ぜる。
- ⑤ 泡立て器を木べらに替え、残りの粉をふるい入れ、ボールを回しながら底をすくうように混ぜ、粉っぽさがなくなり、全体にぽろぽろした感じになるようにし、最後に全体をひとまとまりにする。
- ⑥ ビニール袋の片方と底を切り1枚にし、⑤を中に入れ、まと

めながら上から4、5回押さえつけ、空気を押しだし、円筒形にして冷蔵庫に1時間以上入れておく。

急ぐ時は20分程度冷凍庫に入れておく。

⑦ 焼き始める前にオーブンを温めておく(170℃)。

生地を包丁で5ミリ程度の厚さに切り、ハーブの葉の裏に卵白を塗り、生地に貼り付ける。

※ 生地はぴったりとビニールに包めば2週間くらい保存できる。

⑧ アルミホイルを敷いた角皿にバターを薄く塗り、生地を並べ、170℃で25分程度焼く。

※ 間隔をおいて並べないとふくらんでくっついてしまう。

※ オーブントースターで焼く場合

トースターは2分程度温めておく。網の上にアルミホイルを5、6重に敷いて焼き付きを防ぎ、⑧のようにした天板をのせ2分程度焼き、色づいてきたらアルミホイルを2重にして上にかぶせてさらに3分程度焼き、アルミを除いて、そのままパリッとするまで冷ます。

ハーブクッキー (ミルクティベース)

(30枚分)

材料

バター (無塩)	100g +	角皿ぬりつけ用適宜
粉砂糖	50g	
紅茶の葉	小さじ2	
薄力粉	140g +	打ち粉用適宜
ベーキングパウダー	小さじ1/4	
エバミルク	25g	
卵白	少々	
ハーブの葉 (各種)	30枚	

作り方

- ① 紅茶の葉は細かく砕いておく。
- ② バターを室温において柔らかくし、泡立て器でクリーム状に練る。白っぽくなってきたら粉砂糖を数回に分けてすり混ぜ、さらにエバミルクを加えて混ぜ、最後に紅茶の葉を加えてよく混ぜる
※ バターはドロドロ状態からスタートさせないこと
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
- ④ ②に③の1/3量をふるい入れ手早く均一に混ぜる。
- ⑤ 泡立て器を木べらに替え、残りの粉をふるい入れ、ボールを回しながら底をすくうように混ぜ、粉っぽさがなくなり、全体にぼろぼろした感じになるようにし、最後に全体をひとまとまりにする。
- ⑥ ビニール袋の片方と底を切り1枚にし、⑤を中に入れ、まどめながら上から4、5回押さえつけ、空気を押しだし、円筒形にして冷蔵庫に1時間以上入れておく。

急ぐ時は20分程度冷凍庫に入れておく。

- ⑦ 焼き始める前にオーブンを温めておく（170℃）。

生地を包丁で5ミリ程度の厚さに切り、ハーブの葉の裏に卵白を塗り、生地に貼り付ける。

※ 生地はぴったりとビニールに包めば2週間くらい保存できる。

- ⑧ アルミホイルを敷いた角皿にバターを薄く塗り、生地を並べ、170℃で25分程度焼く。

※ 間隔をおいて並べないとふくらんでくっついてしまう。

※ オーブントースターで焼く場合

トースターは2分程度温めておく。網の上にアルミホイルを5、6重に敷いて焼き付きを防ぎ、⑧のようにした天板をのせ2分程度焼き、色づいてきたらアルミホイルを2重にして上にかぶせてさらに3分程度焼き、アルミを除いて、そのままパリッとするまで冷ます。

スペアミントのカスタード プディング

(5人前)

材料

A

牛乳	250cc
砂糖	50g
スペアミント枝	3本
卵	2個
卵黄	1個
スペアミント(飾り)	5枚
バター	少々

作り方

- ① 蒸し器の水を温め始める。
- ② 鍋にAを入れ、弱火にかけ砂糖を溶かし、沸騰直前に火を止めて、ミントを取り出す。
- ③ ボールに卵と卵黄を入れて泡立て器でときほぐし、②を加えて混ぜ合わせる。 ※泡があまりたたないように。
- ④ ③を万能こし器でこし、バターを塗った型に泡が立たないようにそっと流し込む。
- ⑤ 上気のあがった蒸し器に入れ、強火で1～2分、さらに弱火にして10～12分蒸す。蒸し上がったら冷蔵庫で冷ます。
- ⑥ 食べる直前に、カラメルソースや生クリームをのせ、ハーブの葉を添える。

カラメルソース

- ・砂糖60g、水大さじ2を鍋に入れ火をかけ一部が焦げ始めたら揺すりながら煮立てる。カラメル色になったら水を大さじ3加えておく。

飾り用生クリーム

- ・生クリーム60ccに砂糖小さじ1.5を加え、堅く泡立てる。