

ほろほろジャムクッキー

材料（40個分）

薄力粉	300g
グラニュー糖	100g
無塩バター	200g
牛乳	大さじ2
バニラオイル	適量
HP耐熱ストロベリー	200g
または	
HP耐熱アップル	200g



作り方

- 1 バターを室温に戻しておく。
- 2 ボールにバターを入れ、泡だて器で練り混ぜる。
- 3 なめらかなクリーム状になったらグラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 4 牛乳、バニラオイルを加えてさらに混ぜる。
- 5 4に薄力粉を入れ、ゴムベラでさっくり切るようによく混ぜ合わせる。
- 6 全体がしっとりしてきたら一つにまとめ、ラップでしっかりと包み、冷蔵庫で一晩休ませる。
- 7 生地を約15gずつに分割し、丸め、中央を指で押してくぼみを作る。
- 8 くぼみにジャム(約5g)をしぼり、スプーンを使用して表面を整える。
- 9 180℃に温めておいたオーブンで約18分焼く。
- 10 ケーキクーラーにのせてさます。

■アイシングでアレンジ■

- 1 生地を型抜きして、180℃約18分焼く。
- 2 ケーキクーラーで完全にさます。
- 3 アイシング後、ジャムをサンドする。
※アイシングは湿気に弱い為、サンド後は
お早目にお召し上がりください。



《使用上の注意》home patissier 耐熱ストロベリー、耐熱アップル

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。
揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。
水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。
包装状態のままでの加熱はできません。
開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。