



しもつけスイーツ2 簡単! おしゃれなバレンタイン

監修: 料理研究家 白居芳美 先生



マンディアン

■材料(10個分)

チョコレート……100g

<トッピング例>

くるみ……………適量

アーモンド……適量

オレンジピール…適量

レーズン…………適量

ピスタチオ……適量

■作り方

1. チョコレートは細かく割って、湯せんにかけて溶かす。
2. オープンシートを敷いた板に、溶かしたチョコレートを手早く同じ量ずつ絞り出す。(約4cmの大きさ)
3. チョコレートが固まりきる前に、準備しておいたナッツやドライフルーツを上置いていく。固まったらでき上がり。



きな粉の塩クッキー

■材料(20個分)

きな粉……………30g

薄力粉……………100g

A 砂糖……………40g

オリーブオイル…50g

(もしくは菜種油や大豆油など)

★岩塩(粗塩)……………小さじ1/2

■作り方

1. ボウルにA(きな粉・薄力粉はふるってから)を全て入れて、ゴムベラでよく混ぜ合わせる。
2. ひとかたまりになったらビニール袋に入れて棒状にする。
3. 袋のまま冷凍庫に入れて30分ほど置く。
4. 固まりかけたら袋から出してまな板の上で棒状に形を整え、厚さ8mm~1cmに切る。
切り口に岩塩をまぶす。オーブンは予熱しておく。
5. 天板にオープンシートを敷いて170度で15分焼く。
6. 出来立ては柔らかくて崩れやすいので、取り出してから完全に冷めるまでそのまま置く。

★きなこ…
代わりに「はと麦粉」でもOK!

★砂糖…
代わりに「ハチミツ」でもOK!
また「てんさい糖」や「きび砂糖」
を使用すると風味が変化!