



ジンジャークッキー(スペキュロス)



材料

- 食塩不使用バター…150g
- 粉末黒砂糖…170g
- A ● 卵1/2強…36g
(溶き卵にしてから半分ちよつと使用)
- 小麦粉…300g
- ベーキングパウダー…小さじ1/2
- B ● シナモンパウダー…大さじ2/3(3.3g)
- ジンジャーパウダー…大さじ2/3(3.3g)
- ナツメグパウダー…小さじ1(2.4g)
- カルダモンパウダー…小さじ1(1.8g)

※出来上がり30分(4枚程度)の栄養量です。

栄養量
 ・エネルギー…132kcal ・脂質…6.0g ・カルシウム…18.0mg ・食物繊維…0.3g
 ・たんぱく質…1.4g ・炭水化物…17.3g ・鉄分…0.3mg ・食塩相当量…0.0g

① 粉末黒砂糖を粗目の網にかけてこします。スプーンで網をこすような感じで力を入れてこします。後に残った黒砂糖の固い粒々(大さじ1杯分くらい残るはず)は他の料理に使用します。



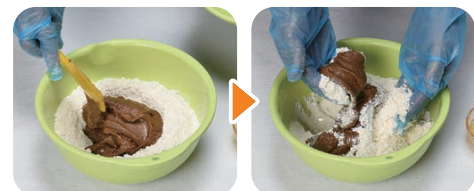
② 小麦粉300gとベーキングパウダー小さじ1/2を乾いたボウルに入れます。(特にふるいにかける必要はありません。)



③ バターを1~2cm角ぐらいに切り、電子レンジにかけられるボウルに入れ500Wで1分加熱します。まわりがすこし溶け始めるくらいが理想の固さです。



④ ③の香辛料、①の黒砂糖を③のバターのボウルに入れ、スプーンでよく混ぜます。



⑤ ②の粉の中央をすこしくぼませ、そこに④の黒砂糖、香辛料入りバターを入れます。バターに手を触れないような感じで粉の脇から指先を入れ下から持ち上げながら指先を動かしてバターを小さい塊にほぐしていきます。何度もやっているとおバロメザンチーズの粉のようなポロポロした状態になります。写真⑧のような状態になったら④の卵液を加えひとかたまりにします。



⑥ ⑤の生地をビニール袋に入れ麺棒で5mmぐらいの厚さに伸ばし、冷蔵庫で一晩おきます。



⑦ ⑥の生地を袋から取り出し半分に切り、打ち粉(小麦粉)をまぶし、ビニール袋を切って開いたビニールシートで上下をはさみ、麺棒で倍ぐらいの大きさに伸ばします。生地が固くて伸ばしにくい時は麺棒で10回ぐらいたたきます。こうすると生地を冷たいままやわらかくすることが出来ます。



⑧ 倍の大きさに伸ばしたら好きな型で型抜きしてクッキングペーパーをしいた天板の上に並べていきます。



⑨ オーブンを170℃に予熱して型抜きした生地を12分ぐらい焼きます。すこし焼き色が付けばOKです。焼き上がった粗熱がとれるまでそのままおいておきます。



⑩ 型抜きした生地のくずはもう一度伸ばし直して使用します。3回目をすぎると焼き上がりが固くなってしまいますので、3回抜いたら次は伸ばしたあとと四角く切って焼きます。
 ※星型や雪の結晶に抜いてたこ糸をつけて焼き、クリスマスツリーに飾ったりもします。