



びすけっと



「くるんぱのようちえん」
作：西内 ミナミ 絵：堀内 誠一
福音館書店

「とくだいびすけっと」を作りたいけど、
絵本のビスケットは大きすぎてむずかしい(笑)
ぐるんぱがはりきって作ったビスケットは、どんな味かな？
何枚でも食べられちゃう、さくさくザクザク食感が、とっても楽しい。
3時のおやつに召し上がれ♪



レシピ考案者
ミッカスタッフ つかだ

ぐるんぱはとくべつはりきって、おおきな
おおきなびすけっとをつくりました。
「とくだいびすけっと 1こ いちまんえん」
でも、あんまりおおきくてたかいのでだーれも かいません。
びーさんは、「もうけっこう」といいました。
ぐるんぱは、しょんぼり。
とくだいびすけっとをもらって、でてきました。

□ 本文より

ざいりょう



- 15 枚分
- 薄力粉 100g
 - アーモンドブードル 50g
 - 発酵バターまたは無塩バター 45g
 - 粉糖 30g
 - 牛乳 20cc

調理時間 90 分 / 費用 1000 円以下



つくりかた

【下準備】

- ◇ バター、牛乳はよく冷やしておきます
- ◇ オーブンを 160°C に予熱します

- ① バターを 1cm 角に切ります
- ② ボウルに薄力粉、アーモンドブードル、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ①を加えて手でほぐしながら混ぜ合わせます
- ③ 牛乳を入れ手で揉むように混ぜ合わせます
- ④ そぼろ状になったらひとまとめにしてラップに包み 1～2 時間冷蔵庫で寝かせます
- ⑤ 麺棒で厚さ 2mm ほどに伸ばし型抜きをし、クッキングシートを敷いた天板にのせます。
- ⑥ 160°C のオーブンで 15～20 分焼きます。

(生地厚みや、ご家庭のオーブンによって焼き時間が異なる場合があります)

粗熱をとったら完成です!

ポイント

型抜きの際、
ビスケットの真中にフォークで穴をあけたり、
周りに模様をつけたりして焼くと
焼き上がりの印象が変わって楽しいですよ!

