

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ35

～カフェのようなクッキーを焼こう～

アメリカンクラッシュクッキー

～オレンジティーとともに



アメリカンクラッシュクッキー

作り方

1 下準備

バターを室温に戻しておく。
卵を溶いておく。
薄力粉、ベーキングパウダー、
塩を合わせてふるっておく。
(バターが有塩の場合は、塩を入れない)
ダークチョコレート、くるみを粗く刻んでおく。



2 生地をつくる

ボウルに、無塩バター、グラニュー糖、三温糖、バニラ
エッセンスを入れてかき混ぜる。
(ハンドミキサーを使ったり、フードカッターに入れて
も良い)
卵を加えて、よく混ぜる。
全体が混ざったら、ふるっておいた
薄力粉、ベーキングパウダー、塩を
加えてさっくり混ぜる。
ある程度混ざったら、チョコレート
とくるみを加えて混ぜる。



材料(18枚分)

無塩バター・・・110g
グラニュー糖・・・100g
三温糖・・・60g
(グラニュー糖と三温糖の代わりに
上白糖160gでもよい)
バニラエッセンス・・・小さじ1
卵・・・1個

薄力粉・・・110g
ベーキングパウダー・・・小さじ1/2
塩・・・小さじ1/2

ダーク(ビター)チョコレート・・・140g
(厚みのあるもの)
クルミ(またはアーモンド)・・・120g



3 生地を寝かせる

2の生地をそのまま冷蔵庫に入れ、30分間寝かせる。

4 焼く

オーブンを160度に予熱する。

生地を冷蔵庫から取り出し、18個に
分け、直径4～4.5cmに丸める。

Point! 生地が手にくっつかない
ように手にサラダ油を
つけておきましょう。

丸めた生地をオーブンの天板に並べる。

Point! 焼くとかなり広がるので、
十分な(4～5cm)間隔を
空けて並べましょう。

160度のオーブンで12～13分焼く。

焼き上がったら、クッキーラック(網)に
移し、乾燥冷ましをする。

すっかり冷めてから、密閉ビンなどに保存する。



おいしい

オレンジティーの入れ方

【材料(6人分)】

紅茶茶葉・・・小さじ7
(人数分 + 1杯)
オレンジ・・・2個



オレンジはお湯で洗って、ワックスや薬をよく取っておく。

Point! 少し熱めのお湯の中で皮をよく洗います。

たっぷりのお湯を沸かし、ティーポットとティーカップを
温めておく。

紅茶に使うお湯は沸騰後弱火にして、5分間沸かし続けて
カルキ臭を飛ばす。

ティーポットに茶葉を入れて、湯をやや高いところから茶葉
が踊るように注ぐ。

蓋をして、茶葉が大きければ4分間、小さいものは3分間、
ティーコージーをかけて、蒸らす。

カップに注いでから、オレンジの皮をおろして入れ、
オレンジのスライスを浮かべる。