

シトロンクッキー (しほりおしクッキー)

◎材料

- バター 120g
- ショートニング 30g
- 砂糖 110g
- 卵 1ヶ (70g)
- レモン表皮 (おおろき) 1ヶ
- レモン汁 (しほりおく) 1ヶ
- 小麦粉 250g
- ケラー (赤青) 約 4粒

◎事前に用意する

- 鉄板にクッキングオイルを引いておく。
- オーブを160°Cにしてあたためておく (余熱)。
- 口金は星型

◎作り方

- 砂糖は一回ふるっておく。
- 小麦粉もふるっておく。
- バターとショートニングをませ合わせる。
- 砂糖を3回に分けてすり合わせる。
- 卵は、5、6回に分けてすり合わせる。
- 小麦粉、レモン汁、皮を入れる。
- 小麦粉をませる時は、最初あつたてでできるだけまぜる。
- 最初にきじゃくして、ねほりをたさないうちにまぜる。
- しほり袋に入れて、鉄板の上にしほり出す。
- オーブンに入れる。20分ぐらゐ焼く。