

《ルバーブジャムのロールクッキー》

材料（40個分）

- バター・・・80g
- 砂糖・・・50g
- 卵・・・・・・1個
- ルバーブジャム・・・適宜
- A { 薄力粉・・・・・・150g
 ベーキングパウダー・小さじ1/4



作り方

- ① バターは室温に出し、やわらかくし、Aはよく混ぜる。
- ② バターと砂糖は、ふんわり白くなるまで、すり合わせる。
- ③ 卵とAを混ぜる
 卵を2回に分けて加え、泡だて器で混ぜ、その度滑らかな状態にする。
 Aをザルでふるい入れ、ゴムベラで粉気がなくなるまで混ぜる。
- ④ 生地を伸ばす
 ポリ袋に生地を入れ、めん棒で20cm×20cmにのばす。
 冷蔵庫で30分以上冷やす。
- ⑤ ジャムをぬり、巻く
 ポリ袋の端を切り、シート状に広げる。
 伸ばした生地の表面片側を2cm巾くらい残して、ジャムをぬり、ゆるく巻く。
 ジャムのない2cm巾の部分が外側になるように巻きとめる。
 ラップに包んで冷凍庫で30分以上冷やす。
- ⑥ オープンで焼く
 冷凍庫から出し、ラップをはがして切れる硬さになったら、5mm巾に切り
 170℃で10分～13分位焼く。

（提案者：みちくさ会 土方 京子(新井)）

・・・ひとことポイント・・・

巻くときに、きつく巻くとジャムがはみ出てしまうので、ジャムの量と巻き方に注意してください！