

ジンジャークッキー



<材料の目安>

バター	150g
砂糖	150g
卵	小さめ1個
はちみつ	大さじ2
薄力粉	300g
しょうがの絞り汁	大さじ2
シナモン	大さじ1

<作り方>

オープン予熱 180

- 1.バターは室温に戻し柔らかく練って、砂糖を加えてよくすりませる。卵、しょうが汁も加えてよく混ぜる。
 - 2.粉類をあわせてふるってから加え、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で休ませる(1~2時間)。
 - 3.打ち粉をした台の上に生地をのせ、めん棒で3~4mm厚さにのばして好みの型で抜き、天板に並べる。
 - 4.15~18分くらい、こんがりするまで焼いて、金網の上ののせて冷ます。
- *オーナメントに使うときは、型で抜いたあとに竹串で糸通し用の穴を開けておきます。

心とカラダのワンポイントレシビ

笑顔になると感情や行動が前向きに明るくなる。

感情や行動がプラスになると、プラスの結果がついてくる