

さくさく しょうがクッキー

しょうがの風味がきいたおいしいクッキーです。
しょうがクッキーは素朴な味ですが“生姜”の香りが食欲を誘います。生姜が苦手な場合は、ジンジャーパウダーや生姜を少なめにして作るのがおすすめですよ。



しょうがクッキー

■材料(5人分)

おろししょうが … 40グラム
さとう … 50グラム
しお … 1つまみ
マーガリン … 100グラム
粉糖 … 70グラム
卵黄 … 1個
牛乳 … 大さじ1
薄力粉 … 200グラム

■作り方

- ①ボールに室温に戻したマーガリンを泡立て器でクリーム状にする。粉糖を加え、よく混ぜる。
- ②①におろししょうがと、さとう・しおを混ぜる。
- ③ふるっておいた薄力粉を加えゴムベラでザックリ混ぜる。
- ④ラップに包み、30分冷蔵庫へ入れる。
- ⑤ラップに入れたまま丸い棒状にして切って焼く。