

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

2024.12月はクリスマスクッキー

クリスマスが待ち遠しい!わくわくの季節となりました。欧米では、クリスマスにクッキーを焼くそうなので、赤とグリーンが映える、クランベリーとピスタチオのクッキーを焼いてみました。冷蔵、冷凍できるので好きな時にカットして焼けるのも嬉しいですね。クリスマスを待ちながらのsweetsタイムに是非!グリーンといえは抹茶ですので、抹茶とクランベリーでも作ってみようかと思います。



まのウィメンズクリニック ホスピタリティマネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。
当院では、産後のDaily Special Sweetsとして、提供させて頂いております

enjoy!

RECIPE INGREDIENTS METHOD

小麦粉…100g
シナモン…1.5g
塩…1g
無塩バター(室温)…80g
グラニュー糖…35g
ピスタチオ(殻なし)…50g
ドライクランベリー…30g
卵…1個
ざらめ…適量

- ①小麦粉、シナモン、塩をボールに入れて混ぜ合わせておく
- ②別のボールに、バター、グラニュー糖を入れ、混ぜておく(クリーム状)
- ③1の粉類を2に入れて混ぜ合わせる(そばろ状のような状態)
- ④ピスタチオとクランベリーを加えて混ぜる
- ⑤4をラップに包んで形成して冷蔵庫で最低2時間、良く冷やす
- ⑥オープンで175度に予熱する。クッキー生地を冷蔵庫から取り出しラップを外し、表面に溶き卵を塗りざらめをつける。7ミリ程度の厚さにスライスし、ベーキングシートを敷いた天板に並べ、オープンでうっすら焼き色がつく程度に15~18分焼く

レシピ提供 まのウィメンズクリニック manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科

 MANO WOMEN'S CLINIC



@LOVEBYSATSUKI