



オーナメント クッキー

材 料

●クッキー生地

バター40g
粉糖15g
塩少々
ピーナツクリーム.....40g
薄力粉.....85g

●仕上げ

チョコレートクリーム 適量
ジャム各種 適量
アラザン等
粉糖

作り方

<作り方>

- 1) 室温で柔らかくしたバターをホイッパーでクリーム状にし、粉糖、塩を加えて混ぜる。
- 2) ピーナツクリームを加えて混ぜる。
- 3) ふるった薄力粉をゴムベラで合わせ、ラップに挟んで3mm厚さに伸ばし冷蔵庫で休ませる。
- 4) 好みの型で抜き焼成する。
170℃ - 13分～

<仕上げ>

- 1) 冷めたクッキーにジャムをサンドしたり、OPPコルネに入れたチョコレートクリーム等を絞ったりしてアラザン等で飾りをつけて仕上げる。

ブルーベリー スムージー

[4人分]

材 料

●スムージー

ヨーグルト.....160g
牛乳.....100g
ブルーベリージャム100g

●仕上げ

ミント 適量
ブルーベリージャム 適量

作り方

<作り方>

- 1) 冷たいヨーグルトに牛乳、ブルーベリージャムを入れブレンダー又はフードプロセッサーでなめらかにする。
- 2) 冷やしておいたグラスに注ぎミントを飾る。
- 3) お好みにブルーベリージャムを絞り (OPP)、味を調える。

