



『雪』という名のクッキーです。ぼたん雪のイメージのこのクッキーは、卵が入っていません。サクサクとした食感で口溶けの良いおいしさが皆さまに好まれることと思います。クルミ



の香ばしさも味のアクセントです。日持ちしますので、クリスマスやお正月のギフトにいかがでしょうか。3、4日たった頃から食べ頃で、密閉容器なら3週間ほどもちます。

ネージュ

作り方

- ①ボウルにバターを入れ、滑らかにすり混ぜる。
 - ②粉砂糖を2回に分けて加え、混ぜる。
 - ③ふるった粉類と刻んだクルミを一度に加えて、粉気がなくなるまで混ぜる。
 - ④冷蔵庫で休ませる。30分。(冷凍庫なら約15分)
 - ⑤休ませた生地を1個約10gに取り、手で丸めて球状にする
 - ⑥天板に並べ、180度で焼く。約15分。
- ⑦冷めたら粉砂糖の中へ転がし、全体に付ける。
- 調理時間40分、1個61・2g、30個183g

柴川日出子

(新潟調理師専門学校講師)



①



②

材料

〈30個分〉

(クッキー生地)

- | | |
|-----------|--------|
| バター | 100g |
| 粉砂糖 | 35g |
| バニラオイル | 4～5滴 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 薄力粉 | 100g |
| アーモンドプードル | 50g |
| ベーキングパウダー | 小さじ1/2 |

(仕上げ用)

- | | |
|-------------|-----|
| 粉砂糖 | |
| クルミ (細かく刻む) | 40g |