

★美味しい手作りお菓子レシピ★

～ホットケーキミックスを使ったレシピ° ハロウィン編～

ハロウィンアイシングクッキー

【材料】 約15枚分

〈クッキー生地〉

- **ホットケーキミックス** 180g
- 無塩バター 30g

〈アイシング〉 1色分

- シュガーパウダー 40g
- 水（またはレモン汁） 5cc

【準備しておくこと】

- オーブンを160℃に温めておく

【クッキー生地の作り方】

1. 室温に戻したバターを泡立て器で混ぜ、クリーム状にする。
2. 溶きほぐした卵を加え、よく混ぜる。
3. さらにミックス粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
4. 生地をひとまとめにして、冷蔵庫で30分休ませる。
5. めん棒で3mm厚さにのばし、型で抜いて天板に並べる。
6. 160℃のオーブンで約10分焼く。

※焼き時間はオーブンによって調節してください

【アイシングの作り方】

1. シュガーパウダーに水を加えてよく混ぜ、とろりとしたアイシングに仕上げます。

※固い場合は、箸の先などを使って一滴ずつ水を加え、固さを調節する。

