

ちん び 陳皮を使ったレシピ ①

クッキー (シンプルクッキー60ヶ分)

薄力粉 200g
バター 100g
砂糖 60g
玉子 1ヶ
B.P 小さじ1/2
陳皮 { 16-40顆粒 大さじ1
60Me粉末 大さじ1

- ① 薄力粉、B.P、陳皮を一緒にふるっておく
- ② バターを泡立て器で白くクリーム状になるまで練り、砂糖、たまごを加え、よく混ぜる
- ③ ②に①を加えサックリ混ぜる
- ④ スプーンですくってオーブンシートにならべ直径2.5cmくらいに伸ばす(ラップで棒状にのばし包み、冷蔵庫で休ませ5mmの厚さに切ってもよい)
- ⑤ 180℃に温めたオーブンで12分位焼く

大 福 (8ヶ分) くちなしで色付けしたような、きれいな黄色大福になります

白玉粉 80g
砂糖 40g
陳皮粉末60Me... 小さじ1
水 140g
あん 200g
白・黒両方可
黄色を楽しみたいなら白が良。
黒でも生クリームで包めば良。

- ① 白玉粉、砂糖、陳皮、水を耐熱ボールに入れよく混ぜ、ラップをかけて電子レンジで4分(600W)加熱する
- ② 熱いうちによ〜く混ぜる(ねる)
- ③ カタクリ粉を敷いた上に出し、8ヶに切り分ける
- ④ 形を整え、あん(20gずつ丸めておく)を包む

パウンドケーキ (21cmエンゼル型) 色がとてもきれいな黄色になります。

A { 薄力粉 80g
陳皮パウダー 20g
砂糖 80g
バター 80g
卵 3個
サワークリーム 30g
レモン汁 大さじ1
アーモンドプードル 20g

- ① 卵白3個に砂糖を数回に分け加え、しっかり泡立てる
- ② 卵黄を1個ずつ加え、さらに泡立てる
- ③ Aの粉類をふるって加える
- ④ バターは湯せんにし、温かいうちに③に加え混ぜ合わせる
- ⑤ サワークリーム、レモン汁、アーモンドプードルを加える
- ⑥ 160℃のオーブンで35~45分焼く