



BISCUITS

YOU WILL NEED

大きなボウル
ベーキングトレイ（天板）
ふるい
オープンシート

中力粉 350g
セルフレイジング・フラワー 100g
グラニュー糖 125g
バター 125g
ゴールデンシロップ 125g
バニラペーストまたはバニラエッセンス 小さじ1
溶き卵 1個

1. 中力粉とセルフレイジング・フラワーをふるいにかける
2. グラニュー糖を加える
3. バターを混ぜる
4. バニラエッセンスを加え、溶き卵とゴールデンシロップを入れて混ぜ、生地をボール状にします
5. 5ミリくらいの厚さに生地を伸ばします
6. テンプレートの沿って、生地を切り取ります
7. オープンシートを敷いた天板に並べます
8. 170℃のオーブンで15分ほど焼きます
9. 冷ましてできあがり！

DECORATING

YOU WILL NEED

絞り袋

アイシングミックス 250g
無糖ココア 大さじ2
水 大さじ3

1. 水とアイシングミックスを混ぜる
（必要に応じて水を足してください）
2. 無糖ココアを加えます
3. 絞り袋に入れます
4. グルミットの耳を丁寧に塗っていきます
5. 鼻をアイシングで描きます
（チョコレートのをのせてもOK）
6. 召し上がれ！

