

Shortobread

～抹茶のショートブレッド～



材料 2.5cm角サイズ20枚ほど

○無塩バター	・・・	50g
○薄力粉	・・・	75g
○粉糖	・・・	30g
○抹茶	・・・	3g

飾り用にグラニュー糖、粉糖、抹茶をお好みで



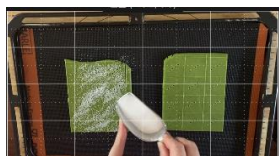
①ボールに薄力粉、粉糖、抹茶、5mm幅ほどにカットしたバターを入れ冷蔵庫で20分ほど冷やしておく



②カードでバターを細かくカットする。細くなれば、指先でこすり合わせ、バターと粉類をなじませる。



③ぼろぼろと固まりができて粉けがなくなったら、ビニールに入れ3～5mm厚さに伸ばし、冷蔵庫で15分ほど冷やす。
(厚みはお好みで。3mmだと香ばしくほろほろとした仕上がりになります)



④お好みの大きさにカットし、グラニュー糖をかけて
170℃で3mmなら13～15分
5mmなら15～20分焼く。



⑤焼き上がって生地がくっついていたら温かいうちに再度カットする。
グラニュー糖をふらずに焼いた場合は、冷めてから粉糖をかけ、さらに抹茶を軽くかけると美味しいです。

<作り方動画>



抹茶のショートブレッド

※フードプロセッサー使用の場合
粉類を全て入れ、1cm程の角切りにしたバターを入れて混ぜます。
ぼろぼろとした塊ができれば、ビニールに入れて③のように伸ばします
(混ぜすぎないように、注意です)
また粉類、バターは冷やしておくとう失敗しにくいです。