



# こんしゅうのつくろー

## オーナメントクッキー

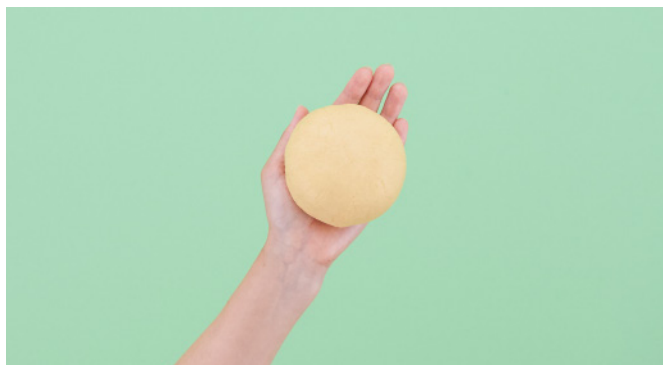


### 用意するもの (15~20枚分)

薄力粉 … 200g / 無塩バター … 100g / 砂糖 … 70g / 卵黄 … 1個  
塩 … ひとつまみ / アメ … いろんな色

### 作り方

#### 1 生地をつくる



バターを白くなるまで混ぜ、  
砂糖・卵黄・塩ひとつまみを加え、混ぜます。  
ふるった薄力粉をさらに加え、手でまとめ  
ラップに包んで冷蔵庫で1時間寝かせます。

#### 2 オーナメントをつくる



打ち粉をしながら、生地をのばします。  
好きな型で生地をぬいて、  
ヒモ用とアメ用の穴をあけます。

#### 3 オーナメントを焼く



170℃のオーブンで15分焼いたら  
いただいたアメを穴に入れます。  
160℃のオーブンでさらに5分ほど焼きます。

#### 4 かざりつけをする



焼き上がったクッキーに、ひもを通して完成です。  
もみの木にかざってみよう。

