



蜂蜜漬けブルーチーズと ナッツのクッキー

材料

(約 27 枚分)

カシューナッツ…20 g

ブルーチーズ…35g

はちみつ…35g

グラニュー糖…24 g

水…6 g

無塩バター…75 g

全卵…15 g

粉糖…50 g

A { パナナスターチ…75 g
アーモンドプードル…35 g
コーンスターチ…10 g

作り方

- ・バター、卵は室内に戻しておく。
 - ・カシューナッツを170度のオーブンで8分ローストする。
 - ・ブルーチーズを5mm角の大きさに切って、一晩はちみつに漬けておく。
1. フライパンにグラニュー糖、水を入れ中火にかける。砂糖が溶けて来たら、カシューナッツを加える。
 2. 中火のまま木べらで混ぜ、砂糖が濃く色づくまで加熱する。
 3. オーブンシートを敷いたバットに広げて粗熱をとる。
 4. 冷めたら、粗目に刻む。
 5. バターを泡だて器でクリーム状になるまで混ぜたら、粉糖を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
 6. 卵を少しずつ加えて、よく混ぜる。
 7. Aをふるいにかけて加えて、ゴムベラでさっくりと混ぜる。4のナッツとブルーチーズをさっくり混ぜ合わせる。
 8. 棒状にまとめ、ラップをして冷蔵庫に1~2時間寝かせる。
 9. 1cmの厚さに切って、鉄板にオーブンシートを敷いて並べる。180度で5分120度に落として7分間焼く。