

# 2月 フォーマックの料理教室



## シガレットクッキー

### 材 料

- 卵白 ..... 1個分
- グラニュー糖 ..... 大さじ4
- 薄力粉 ..... 大さじ4
- バター（マーガリン可） ..... 大さじ1と1/2
- バニラエッセンス ..... お好みで



### < 作り方 >

- ① 卵白とグラニュー糖を混ぜ合わせます。（泡立てる必要はありません）
- ② 溶かしバターを加え、混ぜ合わせます。
- ③ さらに薄力粉を加えて混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加えます。
- ④ クッキングシートにティースプーン1杯の生地を落とし、スプーンで直径8cmくらいの丸を平らに伸ばし作ります。  
（☆コツ：伸ばす時に薄くすると巻きやすいです！）
- ⑤ 180℃上段で5～6分まわりに焼き色がつくまで焼きます。



- ⑥ 熱いうちに菜箸などでクルッと巻き、巻き終わりを下にして軽く押さえたら出来上がり！  
（☆コツ：すばやく巻かないと巻けなくなります。  
一人で巻く時は2つまでが限界です。）

