



福岡EU協会会報誌 vol.56「EUのスイーツ」

Krumiri 『トウモロコシのクッキー』（イタリア）

<材料名> (25~30個分)

無塩バター	70g
卵黄	1個分
バニラビーンズ	1/4本
塩	ひとつまみ
砂糖	50g
薄力粉	80g
コーングリッツ	50g



<作り方>

A. 生地をつくる

1. ボールにバターを入れ、泡立て器でやわらかくなるまで練る。
2. 卵黄を加え、よく混ぜる。
3. バニラビーンズをさいてしごき出したビーンズ、塩、砂糖を順に加え、そのつどよく混ぜる。
4. 合わせて軽く混ぜておいた薄力粉とコーングリッツをふるいながら加え、ゴムべらで粉気がなくなるまでサクッと混ぜる。

B. 形をつくる

1. 生地を口径1cmの星口金をつけた絞り袋に入れる。
2. ベーキングシートを敷いた天板に、長さ10~12cmの棒状を絞り出し、馬蹄形にする。

C. 生地を焼く

1. 180℃に温めたオーブンで約10分焼く。

*ナッツなどをトッピングして焼いたり、焼き上がった馬蹄形の先に溶かしたチョコレートをつけてもよい。