

三日月形のバニラクッキー（ヴァニレキプファルン）

<材料> *30 個分

*生地

- 薄力粉・・・・・・・・・・125 g
- アーモンドパウダー・・・・・・・・65 g
- グラニュー糖・・・・・・・・50 g
- 塩・・・・・・・・・・2 g
- バニラのさや・・・・・・・・1 本
- バター・・・・・・・・・・110 g
- 卵黄・・・・・・・・・・20 g



*仕上げ

- バニラシュガー・・・・・・・・約 200 g

<作り方>

1. 材料の準備

- ①薄力粉をふるう。
- ②アーモンドパウダーをザルでふるう。
- ③バニラのさやを裂き、ナイフの背で中の種をこそげとり、グラニュー糖 50 g に加えてほぐす。
- ④卵を割り、卵黄と卵白を分ける（卵黄だけを使う）。

2. ボウルに薄力粉、アーモンドパウダー、塩、グラニュー糖とバニラの種を入れて混ぜ合わせる。

3. 冷たく固いバターを加え、粉をまぶしながらコルヌで小豆大になるまで細かく刻む。



4. 両手のひらの間ですり合わせてさらさらとした砂のような状態にする。



Act OnTV

5. 4の中央をくぼませて卵黄を入れる。周りの粉の一部を卵黄に加えてなじませてから残りの粉を合わせる。

6. 生地をコルヌで半分に切って折りたたむ操作を繰り返し、練らずにまとめる（大理石台などの上に出して作業してもよいが、ボウルの中でも同様にできる）。



7. でき上がった生地を厚さ1cm、幅5cmくらいの四角い板状に形を整え、乾燥しないようにラップなどで包み、冷蔵庫で30分休ませる。

8. 休ませた生地を30等分する。



9. 等分した生地を手のひらで転がして両端がやや細い棒状にし、三日月型に曲げる。



10. クッキングシートを敷いたオーブンプレートに生地を並べ、180℃のオーブンで12～15分焼く。

11. バニラシュガーを作る

種をこそげたバニラのさやを細かく刻み、少量のグラニュー糖と合わせてミルで粉末にする。グラニュー糖（さや1本につき200g）に加えて混ぜ合わせる。

12. 焼き上がったら熱いうちにバニラシュガーを入れたバットに並べ、上からも茶漉しなどでふりかけ、たっぷりたまぶす。

