

～Heart Made ArtistYoko から、あなたへ～

# 伝説の IBS クッキー



Heart Made Artist Yoko 著

## 【著作権について】

このレポートは著作権法で保護されている著作物です。

このレポートの著作権は石曾根 世陽子に属します。

著作権者の許可なく、このレポートの全部又は一部をいかなる手段においても複製、転載、流用、転売等することを禁じます。

このレポートに書かれた情報は、作成時点での著者の見解等です。

著者は事前許可を得ずに誤りの訂正、情報の最新化、見解の変更等を行う権利を有します。

このレポートの作成には万全を期しておりますが、万一誤り、不正確な情報等がありましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

このレポートを利用することにより生じたいかなる結果につきましても、著者・パートナー等の業務提携者は、一切の責任を負わないことをご了承願います。

## 【推奨環境】

このレポートに記載されている URL はクリックできます。

できない場合は最新の AdobeReader を下記のページよりダウンロードしてください。(無料)

<http://www.adobe.co.jp/products/acrobat/readstep2.html>

# 伝説の IBS クッキー

---

## 材料

★バター	60g
★粉砂糖	40g
★全卵	15g
★アーモンドプードル	20g
★薄力粉	100g
★ベーキングパウダー	1g

## 作り方

- 1 室温で柔らかくしたバターを、直径 21cm程のボールに入れ、木べらで、ゆっくりとした速度でなめらかなクリーム状になるまで練る
- 2 粉糖は 5 回に分けて加える。1 回加える毎に周囲についたバターや粉を払いながら 100 回位よく練る
- 3 泡立て器でよくほぐした全卵を 5 回程に分けて加える  
粉糖と同様によく練りながら加える
- 4 アーモンドプードルは一度に加え、木べらで始めは切るように混ぜ、だいたい混ざれば木べらを平らにして持ち、楕円形状にすりつぶすように混ぜる
- 5 ここで、4 の中味を 24cm程のひとまわり大きいボールに移し変え、B.Pを混ぜてふるった薄力粉を 2 回に分けて加える。始めは切るように混ぜ、半分程混ざったら、すりつぶすように混ぜる  
粉が見えなくなっても 20 回程混ぜる。残りの粉も同様にして混ぜる
- 6 全部混ぜ終わったら、ラップに包み、冷蔵庫で一晩休ませる

クッキーにする時は、180℃で 15-20 分位焼く  
使う分ずつラップできっちり包めば 1 ヶ月位はもつ  
すぐに使わない場合は冷凍しても良い

お問い合わせ先

★石曾根 世陽子

☆Blog

<http://ameblo.jp/heart-made-artist>

★Twitter

<https://twitter.com/HeartMadeArtist>

☆Facebook

<http://www.facebook.com/yoko.ishizone>

★E-Mail

[be-happy@office.nethome.ne.jp](mailto:be-happy@office.nethome.ne.jp)

☆メールマガジン☆気ままに Heart Made☆

<http://heart-made-cafe.info/heart/fb/>

詳しい作り方を、YouTube にアップしてますので、良かったらご覧くださいませ

<http://youtu.be/Yj6VG3CtPag>

Heart Made Artist Yoko