

バニラキプフェル

グラニュー糖 --- 50g

薄力粉 --- 300g

塩 --- 1つまみ

アーモンド粉 --- 100g

バター --- 200g

卵黄 --- 1個

レモン汁 --- 少々

バニラエッセンス --- 1-3滴

粉糖 -- 仕上げ振りかけ用

作り方

- ① 全ての材料をひとまとまりになるまで強く手でこねる
- ② 大きな一塊にしたらラップでくるんで1時間以上冷蔵庫で休ませる
- ③ オーブンを180°Cに予熱する
- ④ 真ん中が太く、両端が細い三日月型を作る
- ⑤ 成型した三日月生地をオーブンシートを敷いた天板に並べて、10-12分焼く
- ⑥ 茶色く焦げ目がつかないように気をつける (両端が少し色づく程度で全体的に白く仕上げる)
- ⑦ クッキーを冷ましてから、粉糖を掛ける