



そのまま食べても
クリームに
ディップしても、
牛乳に浸しても
おいしい!

焼きチーズビスコッティ

《金子 睦さん》

作り方

材料〈20本分〉

- 1 オープンは190度に予熱。
レモンの皮はすりおろしておく。
チーズは1cmのさいの目に切る。
クルミは刻んでおく。
- 2 ボウルにAを合わせて泡だて
器でよく混ぜる。
- 3 もう一つのボウルにBを合わせ
て泡だて器でよく混ぜる。
- 4 ゴムベラに持ち替えて2と3を
さっくりと混ぜ合わせる。
- 5 粉気が残っている段階でチーズ
とクルミを加え、生地がまとま
るまで混ぜる。
- 6 手にオリーブオイルをつけて横
20cm×縦10cmの板状になるよ
うに成形する。

- 7 予熱したオーブンで15分焼く。
焼きあがったら冷ます。
- 8 1cm幅に切り、断面を上にして
天板に並べ、オーブンで170度
で25分焼く。途中、裏返して
生地がきつね色になればビス
コッティの完成。

【塩こうじクリーム】

- 9 よく冷やしたフタつきの瓶に生
クリーム、塩こうじ、レモン汁を
入れ、シャカシャカと音がしな
くなるまで振る。

Point

●ナチュラルチーズでもプロ
セスチーズでも作れます。
おすすめはゴーダチーズ
やチェダーチーズです。

| | | |
|---|-----------|------|
| A | 薄力粉 | 70g |
| | 全粒粉 | 30g |
| | ベーキングパウダー | 4g |
| | 粉チーズ | 30g |
| B | 卵(L) | 1個 |
| | 砂糖 | 30g |
| | レモンの皮 | 1個分 |
| | セミハードチーズ | 100g |
| | クルミ | 30g |
| | オリーブオイル | 適量 |

【塩こうじクリーム】

| | | |
|--|-------|-------|
| | 生クリーム | 100ml |
| | 塩こうじ | 小さじ1 |
| | レモン汁 | 1ml |