



北海道  
知事賞



乳製品たっぷり！  
型抜きいらすのお手軽クッキー

調理時間  
60分

# ザクザクチーズサンド

小山石 悠花さん

## 作り方

## 材料〈4人分〉

- 1 Aは合わせてふるい、バターを常温に戻し、卵は溶きほぐしておく。
- 2 バターをマヨネーズ状になるまで混ぜ、砂糖、溶き卵、塩の順に入れ混ぜ合わせる。
- 3 2にふるったAを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- 4 スプーンですくって落ちるくらいの柔らかさになるまで牛乳を少しずつ加える。
- 5 15gずつ量り、クッキングシートの上に直径6cm程の円になるようにスプーンで生地を落とす。そのうち半分一口大に切ったプロセスチーズを乗せる。
- 6 160度に予熱したオーブンで10分焼き、追加で180度で2分焼く。
- 7 粗熱をとる間にクリームチーズを練り、好みの量のレモン汁とみじん切りにしたオレンジピールを加え混ぜ込む。
- 8 チーズをのせたクッキーを上、のせていないクッキーを下にして7のクリームを挟む。

A	小麦粉……………	150g
	ベーキングパウダー…	5g
	スキムミルク……………	50g
	有塩バター……………	100g
	砂糖……………	20g
	卵……………	1個
	塩……………	一つまみ
	牛乳……………	30~50ml
	プロセスチーズ……………	50g
	クリームチーズ……………	200g
	レモン汁……………	適量
	オレンジピール……………	適量

## POINT

- 生地はできるだけ少ない回数で混ぜ合わせます。
- なるべく生地は薄く広げます。
- オレンジピールはレモンピールなど好みでかえられます。