

- (2) 少し大きめのボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるった小麦粉、チーズ、塩を加え、手ですり合わせるように混ぜ合わせる。・・・②
- (3) ②に牛乳、全卵を加えて、最後に①のゴマを加えて。合わせて生地を完成させる。・・・③
- (4) ③を薄く伸ばし、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。・・・④
- (5) ④を5mmの高さの金属棒を使ってメン棒で伸ばす。・・・⑤
- (6) ⑤に抜き型を使って抜き、天板に並べる。・・・⑥
- (7) ⑥を冷蔵庫に入れ、約15分位休ませ、冷やし固める。・・・⑦
- (8) ②を冷蔵庫から出し全卵を薄く表面に塗り、粉末のゴマをつけて天板にもどす。・・・⑧
- (9) ⑧を上火200℃、下火160℃で、約15～18分位で焼成する。・・・⑨
- (10) ⑨の熱が取れてから、乾燥剤を入れ、小袋に入れとめる。・・・⑩
- (11) ⑩にシール等を貼り付ける。・・・⑪

<道具>

メン棒

金属棒 (5mmの高さ)

抜き型 (プレッツェル型)

<包材>

焼き菓子用小袋

シール

乾燥剤