

Sugar Cookies

シュガー・クッキー

Ingredients

226g unsalted butter, softened
200g caster sugar
1tsp vanilla extract
1/2tsp almond extract
1 egg
2tsp baking powder
1/2tsp salt
360g plain flour

Method

1. Preheat oven to 175°C.
2. Using an electric mixer, beat the butter and sugar together until smooth and fluffy, at least 5 minutes. Beat in the egg and extracts.
3. In a separate bowl, add the flour, baking powder and salt and whisk to combine.
4. With the mixer running, add the dry ingredients to the wet ingredients a little at a time.
5. Tip the dough out onto a lightly floured bench and gently knead until smooth,
6. Divide the dough into 2 or 3 batches. Roll one batch out on a lightly floured surface to 6mm thick
7. Cut into shapes with cookie cutters, and place on a lined baking tray with room between each cookie for spreading. Bake for 6~8 minutes, until lightly golden. Leave to cool on tray until firm enough to transfer.

材料

無塩バター(室温に戻す) 226g
上白糖 200g
バニラエッセンス 小さじ1
アーモンドエッセンス 小さじ1/2
全卵 1個
ベーキングパウダー 小さじ2
塩 小さじ1/2
薄力粉 360g

作り方

1. オーブンを175°Cに予熱する。
2. ハンドミキサーを使い最低5分柔らかく滑らかになるまでバターと砂糖を混ぜる。卵とエッセンス類を混ぜる。
3. 別のボウルに薄力粉を入れ、ベーキングパウダーと塩を加え泡だて器で混ぜる。
4. ハンドミキサーで混ぜながら粉類をバターのボウルに少しずつ加える。
5. 軽く打ち粉をした台に生地を出し、滑らかになるまで優しく捏ねる。
6. 生地を2~3等分にし、打ち粉をした台の上で6mmの厚さに伸ばす。
7. クッキー型で抜き、オーブンシートを敷いた天板の上に並べる。焼くと広がるのでスペースを空けておく。6~8分、きつね色になるまで焼く。トレイの上で冷ます。