

Short-Bread ショートブレッド

* Pate パート

beurre(無塩バター)	100g
sel(塩)	少々
sucre glace(粉砂糖)	60g
farine(薄力粉)	150g
jeune d'œuf(卵黄)	1コ
vanille(ヴァニラビーンズ)	少々
<u>上記分量 40 個ほど</u>	



下準備

- 薄力粉は二度ふるう。
- 粉砂糖はザルごしする。
- オーブンは 170～180℃に予熱する。

作り方

- ボウルに無塩バターを入れゴムベラでやわらかくする。
- やわらかくなればハンドミキサーで粉砂糖、塩、ヴァニラペーストを加えしっかりすり混ぜる。
- 2に卵黄を加え混ぜ合わせる。
- ハンドミキサーをはずし、薄力粉も加えゴムベラで粉気がなくなるまですり混ぜる
台の上で手でさらにしっかりすり混ぜる。
- ビニール袋に生地を入れ、6mm～1cm弱の厚さで、空気を入れないように四角に伸ばし、冷蔵庫で2時間程休ませる(急ぐときは冷凍庫で30分程)
- 生地が冷えて固まったら、周りをすべて薄く切り落とし、お好みの大きさに包丁で切る。
- 天板に間隔をあけて並べ、フォークで模様を入れる。
- 160～180℃のオーブンで12～20分程焼く。