

「スペキュラティウス」のレシピ

監修：立本道子（フィオレリーノ ミチコ 洋菓子教室 主宰）

【材料】 ※約35枚分

無塩バター	30g	
ブラウンシュガー	50g	
牛乳	15g	
薄力粉	75g	I
シナモンパウダー	0.7g	
ナツメグ	0.3g	
グローブ	0.2g	
白胡椒	0.1g	
重曹	1.5g	



【作り方】

- ① 無塩バターを室温に戻しておき、ハンドミキサーでクリーム状にする。
- ② ①にブラウンシュガーを加え、混ぜる。
- ③ ②に少しずつ牛乳を加え、混ぜる。
- ④ I の材料を一緒にふるいにかけて、③にゴムべらで混ぜる。
- ⑤ 生地を2枚のオーブンシートの上に挟み、3mmの厚さに伸ばして、冷蔵庫で休ませる。
- ⑥ お気に入りの型で抜き、オーブンの鉄板にオーブンシートを敷いて並べる。
- ⑦ 180℃に予熱したオーブンで、10分焼く。
- ⑧ 焼き上がったら、デコレーションを楽しむ。 ♪スペキュラティウスが完成♪

☆デコレーション用アイシング☆

（粉砂糖：卵白）＝5：1の割合で、ハンドミキサーでしっかり攪拌した後、色粉で好みの色を付けて、コルネ袋（細い絞り袋）で絞る。