

ジンジャウルスナップス(ジンジャースナップ)現代版レシピ



- 【材料 (30 枚分)】
- ・小麦粉 4カップ
 - ・ベーキングパウダー 小さじ1と1/2
 - ・ジンジャーパウダー 大さじ2
 - ・シナモンパウダー 小さじ1
 - ・赤ザラメ 1カップ
 - ・水 約200ml
 - ・無塩バター 大さじ3

- 【作り方】
- (1) 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、よくふるう。
 - (2) 鍋に赤ザラメと水を入れて火にかけ、シロップをつくる。
 - (3) ボールに(1)、(2)のシロップ、室温で柔らかくした無塩バター、ジンジャーパウダー、シナモンパウダーを加えて混ぜ、一つの生地にとまとめる。
 - (4) (3)を15分以上、冷蔵庫で寝かせる。
 - (5) 厚さ約8mm、直径約5cmに丸く成型した生地を、天板に並べる。
 - (6) 170～180度に熱したオーブンに入れて、10～15分ほど焼く。

「すぎなみ学倶楽部」杉並名産復活プロジェクト「江渡家レシピ」より
レシピ監修：善塔一幸シェフ（ラ・メゾン・クルティエヌ）