

ク ッ キ ー

COOKIES

ロール・クッキー ROLLED COOKIES (こねたものをめん棒でのばして型取る)

シュ・ガー・クッキー	SUGAR COOKIES	205
クリスマス・クッキー	CHRISTMAS COOKIES	207
スノーフレイク・クリスマス・ツリー	SNOWFLAKE CHRISTMAS TREES	207
フィルド・クッキー	FILLED COOKIES	208
バナナ・ホーロー	BANANA WHIRLS	210
フィンニッシュ・ケーキ	FINNISH CAKES	211

クッキー・ミックス COOKIE MIXES (1つのまぜたものから色々なものができる)

クッキー・ミックス	COOKIE MIX	211
イーズィ・デイツ・ナッツ・パー	EASY DATE-NUT BARS	212
ファッジ・ドロップ	FUDGE DROPS	212
ピカン・パフ	PECAN PUFFS	213
マラシィズ・ボール	MOLASSES BALLS	213
バター・クッキー	BUTTER COOKIES	214
バター・クリスピー	BUTTER CRISPIES	214
スノーボール	SNOWBALLS	214
バター・フィンガー	BUTTER FINGERS	215
トリックス・トリート	TRIXIE TREATS	215
リフリヂレイター・クッキー	REFRIGERATOR COOKIES	215
チョコレート・ミント・クリーム	CHOCOLATE MINT CREAMS	216
ジュエル・クラスター	JEWEL CLUSTERS	216
マラシィズ・クッキー	MOLASSES COOKIES	216

ドロップ・クッキー DROP COOKIES (こねたものをスプーンで焼鍋に落す)

ソフト・ドロップ・クッキー	SOFT DROP COOKIES	217
バタースコッチ・クッキー・ウイズ・ブラウニー・バター・グレイズ	BUTTERSCOTCH COOKIES WITH BROWNED BUTTER GLAZE	217
チョコレート・チェリー・ドロップ	CHOCOLATE CHERRY DROPS	218
チョコレート・クリーム・ドロップ	CHOCOLATE CREAM DROPS	218
ココナッツ・クリーム・ドロップ	COCONUT CREAM DROPS	218
ホリディ・チョコレート・ドロップ	HOLIDAY CHOCOLATE DROPS	218

レモン・ボンボン	LEMON BONBONS.....	219
チェリー・ウインク	CHERRY WINKS	219
チョコレート・クッキー	CHOCOLATE COOKIES.....	220
チョコレート・チップ・クッキー	CHOCOLATE-CHIP COOKIES.....	221
チョコレート・クリンクル	CHOCOLATE CRINKLES.....	221
チョコレート・ナッツ・クッキー	CHOCOLATE NUT COOKIES.....	222
ガムドロップ・クッキー	GUMDROP COOKIES	222
ピーナッツ・バター・フィンガー	PEANUT BUTTER FINGERS	223
バナナ・ピーナッツ・バター・クッキー	BANANA PEANUT-BUTTER COOKIES....	223
ピーナッツ・バター・クリスクロス・クッキー	PEANUT-BUTTER CRISSCROSS COOKIES....	224
メープル・ウォルナッツ・クッキー	MAPLE WALNUT COOKIES.....	225
レモン・スノードロップ	LEMON SNOWDROPS	225
ロシアン・ティ・ケーキ	RUSSIAN TEACAKES	227
サンディ	SANDIES	227

プレス・クッキー PRESS COOKIES

(こねたものをクッキープレスまたはしほり出し器でしほり出す)

キャラメル・クッキー	CARAMEL COOKIES.....	228
チョコレート・スプリッツ	CHOCOLATE SPRITZ	228
シナモン・クッキー	CINNAMON COOKIES	229
シナモン・クリスピー	CINNAMON CRISPIES	230
オレンジ・クリスピー	ORANGE CRISP	230
ティ・タイム・クッキー	TEA TIME COOKIES	231
ベルベット・クッキー	VELVET COOKIES.....	231

リフリヂレイター・クッキー REFRIGERATOR COOKIES

(こねたものを油紙に包んで冷蔵庫で冷してから焼く)

リフリヂレイター・クッキー	REFRIGERATOR COOKIES.....	232
ナッツ・リフリヂレイター・クッキー	NUT REFRIGERATOR COOKIES	233
ドイツ・ナッツ・リフリヂレイター・クッキー	DATE-NUT REFRIGERATOR COOKIES....	233
オレンジ・アーモンド・リフリヂレイター・クッキー	ORANGE-ALMOND REFRIGERATOR COOKIES....	233
チョコレート・リフリヂレイター・クッキー	CHOCOLATE REFRIGERATOR COOKIES....	233
バタースコッチ・リフリヂレイター・クッキー	BUTTERSCOTCH REFRIGERATOR COOKIES....	234
オートミール・クリスピー	OATMEAL CRISPIES	234

チョコレート・ピンウィール・クッキー	CHOCOLATE PINWHEEL COOKIES	236
オートミール・リフリヂレイター・クッキー	OATMEAL REFRIGERATOR COOKIES	236
ブラウン・シュガー・リフリヂレイター・クッキー	BROWN SUGAR REFRIGERATOR COOKIES	237

マリング・クッキー MERINGUE COOKIES (卵白を泡立てて作る)

ココナッツ・キス	COCONUT KISSES	238
コーン・フレイク・ココナッツ・キス	CORN FLAKE COCONUT KISSES	238
マーボールド・キス	MARBLED KISSES	238
ココナッツ・マカロン・キス	COCONUT MACARON KISSES	240
チョコレート・ココナッツ・マカロン・キス	CHOCOLATE COCONUT MACARON KISSES	240
ナッツ・マカロン・キス	NUT MACARON KISSES	240
チョコレート・マカロン	CHOCOLATE MACAROONS	241
ココナッツ・マカロン	COCONUT MACAROONS	241
スィアリアル・マカロン	CEREAL MACAROONS	241
コーン・フレイク・マカロン	CORN FLAKE MACAROONS	242
ドイツ・ナッツ・マカロン	DATE-NUT MACAROONS	242
スィーデッジュ・マカロン・ティケーキ	SWEDISH MACARON TEACAKES	242
ピーナッツ・バター・パフ	PEANUT-BUTTER PUFFS	243

スポンジ・クッキー SPONGE COOKIES

クリスピー・スポンジ・ドロップ	CRISPY SPONGE DROPS	244
フィルド・スポンジ・ドロップ	FILLED SPONGE DROPS	244
レディー・フィンガー	LADY FINGERS	245

バー・クッキー BAR COOKIES (こねたものを全部一緒に焼き後で好みの形に切る)

キャラメル・スクウェア	CARAMEL SQUARES	245
チョコレート・チップ・バー	CHOCOLATE CHIP BARS	246
ココナッツ・ドゥリーム	COCONUT DREAMS	247
ドゥリーム・バー	DREAM BARS	247
チャイニーズ・チュウ	CHINESE CHEWS	248
ドイツ・レアー・バー	DATE LAYER BARS	248
ドイツ・アンド・ナッツ・スクウェア	DATE AND NUT SQUARES	249
ドイツ・スティック	DATE STICKS	249
エイプリコット・バー	APRICOT BARS	250

フルーツ・バー	FRUIT BARS	250
フィルド・バー・クッキー	FILLED BAR COOKIES	251
パイナップル・チョコレート・スクウェア	PINEAPPLE-CHOCOLATE SQUARES....	252
バタースコッチ・ブラウニー	BUTTERSCOTCH BROWNIES	252
パーフェクト・ブラウニー	PERFECT BROWNIES	253
タフィー・ナッツ・バー	TOFFEE-NUT BARS.....	253

シュガー・クッキー SUGAR COOKIES

作 り 方

ふるった粉	………カップ 2 ¼
重 曹	………小匙 ½
ふくらし粉	………小匙 1
塩	………小匙 ½
バター	………カップ ½
砂 糖	………カップ 1
卵	………2 個
ヴァニラエッセンス	………小匙 1
(またはレモンエッセンス)	………小匙 ½
ミルク	………大匙 1

- 粉、重曹、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。
- バターと砂糖をクリーム状になるまでまぜ、卵とヴァニラまたはレモンエッセンスとミルクを加えてかきまぜる。次にまぜにふるっておいた粉を少しずつ入れながらよくかきまぜる。
- 粉を軽くふったテーブルの上でのばし、好みの型でぬく。
- 油をひいた焼鍋の上に並べ砂糖をふりかける
- 218度C (425度F)のオーブンで10分間焼く。

ロールクッキーの作り方



軽く粉をふったテーブルの上でこねたものをのばし、粉をつけた好みのクッキー型でできるだけむだのないように切り取る。油をひいた焼鍋に並べて焼く。

シュガー・クッキー SUGAR COOKIES

作り方

バター	カップ 1½
マーガリン	カップ 1½
砂糖	カップ 1
卵	3 個
粉	カップ 3 ¼
重曹	小匙 1
酒石英	小匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1 ¼

- バター、マーガリン、砂糖をクリーム状になるまでまぜ卵を入れてまぜる。
- 粉、重曹、酒石英を一緒にふるいさきのクリーム状になったバターの中へ少しずつ加えながらまぜヴァニラを加える。よくまぜて冷やす。
- これを軽く粉をふったテーブルの上で0.6センチの厚さにのばし、好みのクッキー型でぬく。
- 油をひかない焼鍋に並べて好みの色をつけた砂糖をふりかけ218度C（425度F）のオーブンで6～8分間焼く。

シュガー・クッキー SUGAR COOKIES

作り方

バター	カップ 1½
ヴァニラエッセンス	小匙 1
砂糖	カップ ¾
泡立てた卵	1 個
粉	カップ 1 ¾
ふくらし粉	小匙 1
塩	小匙 ¼

- バター、ヴァニラ、砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これに卵を加えてまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるってクリーム状の中に入れてよくまぜて冷やす。
- テーブルの上に軽く粉をふってこねたものを薄くのばしクッキー型でぬき取る。その上にきざらをふりかけるかまたはくるみをのせる。
- 油をひいた焼鍋にのせ191度C（375度F）のオーブンで6～8分間焼く。

クリスマス・クッキー CHRISTMAS COOKIES

作り方

バター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1 個
蜂蜜	カップ $\frac{1}{4}$
レモンエッセンス	小匙 1
ふるった粉	カップ $2\frac{1}{4}$
重曹	小匙 1
塩	小匙 1

- バター、砂糖、卵、蜂蜜、レモンエッセンスを一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。
- 粉、重曹、塩を一緒にふるって前のものに加えてよくまぜ冷やす。軽く粉をふったテーブルの上で0.6センチの厚さにのばし好みの型でぬく。少し油をひいた焼鍋の上に2.5センチ間隔に並べ191度C（375度F）のオーブンで8～10分間焼く。
- 冷えてからフロスティングをぬり好きなように飾る。

スノーフレイク・クリスマス・ツリー SNOWFLAKE CHRISTMAS TREES

作り方

バター	カップ 1
砂糖	カップ $1\frac{1}{4}$
おろしたオレンジの皮	小匙 2
卵	1 個
泡立てた卵白	1 個
ふるった粉	カップ 4
ふくらし粉	小匙 1
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{4}$

- バターと砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これにおろしたオレンジの皮、卵、泡立てた卵白を入れてまぜる。
- 粉とふくらし粉を一緒にふるい、前のまぜたものの中へオレンジジュースと交互に入れてよくまぜる（最初と最後が粉になるようにする）。
- 軽く粉をふったテーブルの上でのばす、そしてクリスマスツリーの型でぬく、油をひいた焼鍋にのせ204度C（400度F）のオーブンで8～10分間焼く。熱いうちに焼鍋から出してフロスティング（165ページ）をぬる。

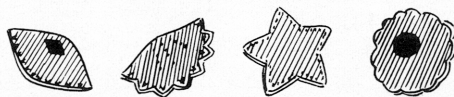
フィルド・クッキー FILLED COOKIES

作り方

バター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ 1
卵	2 個
濃いクリーム	大匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1
ふるった粉	カップ $2\frac{1}{2}$
重曹	小匙 $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$

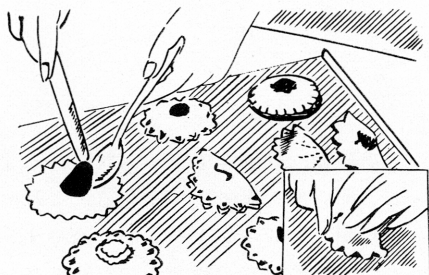
- バター、砂糖、卵をクリーム状になるまでまぜ、これにクリームとヴァニラを加えてまぜる。粉、重曹、塩を一緒にふるってクリーム状のものの中に加えてよくまぜて冷やす。
- 1.5ミリ位の厚さにのぼし、直径7～8センチの円型または四角の型に切り、薄く油をひいた焼鍋にのせ、この中央に次に記すデイツ・レイズン・オア・プルーン・フィリング(209ページ)またはパイナップル・フィリング(209ページ)をスプーンで1杯ずつのせる。
- こねたものを $\frac{1}{2}$ に折りまたはもう1枚のものを重ねてふちをおさえ204度C(400度F)のオーブンで8～10分間焼く。

フィルド・クッキーのいろいろな形



- フィルド・クッキーまたはシュガー・クッキー(205～208ページ)のこねたものを作りぬく。これを直径7センチ位のいろいろなクッキー型でぬく。2枚が1組となるようにぬく。その1枚にフィリングをぬり、2枚重ねて回りをフォークまたは指でおさえる。上のクッキーの中央を円形に切り取ってフィリングが見えるようにしてもよい。

デイツ・レイズン・オア・プルーン・フィリング



デイツまたは干しぶどう	…カップ 2
またはつぶした茹プルーン	…カップ 2
(茹ででない場合)	…カップ 2 1/2
砂糖	…カップ 3/4
水	…カップ 3/4
切ったくるみ	…カップ 1/2

作り方

- 果物を砂糖と水でゆっくりたえずかきまぜながらかたくなるまで煮る。煮てから好みによりくるみを加える。

パイナップル・フィリング

作り方

砂糖	…カップ 1
粉	…カップ 1/4
みじん切りにしたパイナップル	…カップ 1 1/2
レモンジュース	…カップ 1/4
バター	…大匙 3
にくづく	…小匙 1/4
パイナップルジュース	…カップ 3/4

- 砂糖と粉をまぜ残りの材料を全部加えてかたくなるまでたえずかきまぜながら弱火で煮る。
- 冷やしてから使用する。

バナナ・ホーロー

BANANA WHIRLS

作り方

ふるった粉	……	カップ 3 ¼
塩	……	小匙 1
重曹	……	小匙 ½
肉桂	……	小匙 1 ½
バター	……	カップ 1
赤砂糖	……	カップ ½
砂糖	……	カップ ½
卵	……	2 個
切ったアーモンド	……	カップ ½

- 粉、塩、重曹、肉桂を一緒にふるう。
- バター、赤砂糖、砂糖をクリーム状になるまでまぜる。卵を加え更によくまぜる。これにふるった粉類、アーモンドをまぜて冷やす。
- こねたものを3等分し、粉をふった油紙35×20センチの上でのばし、その上に次に記すキャラメル・バナナ・フィリングをぬり、巻寿司のように巻いて油紙に包んで6時間冷やす。
- 6ミリの厚さに切り油をひいた焼鍋にのせ191度C（375度F）のオーブンで10～15分間焼く。

キャラメル・バナナ・フィリング

作り方

バター	……	カップ ¼
赤砂糖	……	カップ ½
オートミール	……	カップ 1
塩	……	小匙 ¼
つぶしたバナナ	……	カップ 1

- バターを溶かし、火からおろして、赤砂糖、オートミール、塩を加えてまぜバナナを入れてまぜ15分間位冷やす。
- これをバナナ・ホーローの中身として使う。

フィニッシュ・ケーキ

FINNISH CAKES

作り方

バター	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
アーモンドエッセンス	小匙 1
ふるった粉	カップ 2
軽く泡立てた卵白	1 個
砂糖	大匙 1
刻んだアーモンド	カップ $\frac{1}{8}$

- バター、砂糖、アーモンドエッセンスをよくまぜ、粉を加えて手でよくこねて冷やす。
- 軽く粉をふったテーブルの上で0.6センチの厚さにのばし、長さ6センチ、巾2センチの大きさに切る。
- その上に軽く泡立てた卵白をぬり、大匙1の砂糖と刻んだアーモンドのまぜたものをふりかける。
- 油をひかない焼鍋にのせて177度C (350度F) のオーブンで17~20分間焼く。

クッキー・ミックス

COOKIE MIX

作り方

ふるった粉	カップ 5
バターまたはクリスコ	カップ 2
塩	大匙 1

- 粉と塩と一緒にまぜバターまたはクリスコを入れて、2本のナイフで切るようにしてグリーンピースの大きき位にする。
- すぐに使わない時はふたのある容器に入れて保存する。

イースィ・ドイツ・ナッツ・バー EASY DATE-NUT BARS

作り方

クッキー・ミックス	……	カップ ½
赤砂糖	……	カップ ½
ふくらし粉	……	小匙 ¼
卵	……	1 個
ミルク	……	大匙 1
ヴァニラエッセンス	……	小匙 1
刻んだなつめやしの実(ドイツ)	……	カップ 1
刻んだくるみ	……	カップ 1

- クッキー・ミックス (211ページ), 赤砂糖, ふくらし粉をまぜる。次に卵, ミルク, ヴァニラを加えてまぜ, 続いてドイツ, くるみを入れてまぜる。
- 油をひいた 20センチ四方の焼鍋に入れ, 191度C (375度F) のオーブンで20~25分焼く。
- 焼いたのち, 粉砂糖をふり冷やして細長く切る。

ファッジ・ドロップ FUDGE DROPS

作り方

クッキー・ミックス	……	カップ 2
砂糖	……	カップ 2
重曹	……	小匙 ¼
卵	……	1 個
ココア	……	大匙 5
ミルク	……	カップ ½
ヴァニラエッセンス	……	小匙 1
刻んだくるみ	……	カップ ½

- クッキー・ミックス (211ページ), 砂糖, 重曹をまぜ卵, ココア, ミルク, ヴァニラを加えてよくまぜる。最後にくるみを入れてまぜる。
- 油をひかない焼鍋にスプーンで1杯ずつすくって並べ191度C (375度F) のオーブンで10~15分間焼く。
- 冷えてからチョココレート・フロスティングをぬってもよい。

ピカン・パフ

PECAN PUFFS

作り方

クッキー・ミックス	……	カップ 2
ふるった粉砂糖	……	カップ ½
ヴァニラエッセンス	……	小匙 1
刻んだくるみまたはピーナ ツ	……	カップ ¾
粉砂糖	……	少々

- クッキー・ミックス (211ページ) とカップ ½
の粉砂糖をまぜ、これにヴァニラとくるみを
加えてまぜる。
- 直径 2.5センチ位のボールの形にまるめ油を
ひいた焼鍋に並べて191度C (375度F) のオ
ーブンで12～15分間焼く。
- 熱いうちに粉砂糖をつけ冷えてからもう一度
つける。

マラシイズ・ボール

MOLASSES BALLS

作り方

クッキー・ミックス (211ページ)	……	カップ 2
赤砂糖	……	カップ ¾
重曹	……	小匙 1 ½
肉桂	……	小匙 1
クローブ	……	小匙 ½
生姜の粉(ジンジャーの粉)	……	小匙 ½
卵	……	1 個
糖蜜	……	大匙 3
砂糖	……	少々

- 最初の 6 つの材料をまぜ、これに卵、糖蜜を
加えてよくまぜ冷やす。次に直径 2 センチ位
のボールの形にまるめ、油をひかない焼鍋に
7 センチ間隔に並べる。
- 各ボールの上部に水をぬり、その部分に砂糖
をつける。
- 191度C (375度F) のオーブンで 8 ～10分間
焼く。

バター・クッキー

BUTTER COOKIES

作り方

バター	カップ1
粉砂糖	カップ1½
卵	1 個
ヴァニラエッセンス	小匙1
ふるった粉	カップ2½
重曹	小匙1
酒石英	小匙1
塩	小匙¼

- バターをクリーム状になるまでまぜ、粉砂糖を少しずつ入れふっくりするまでまぜ続ける。
- 次に卵とヴァニラを加えてよくまぜる。
- 粉、重曹、酒石英、塩を一緒にふるい、バターのまぜたものの中に少しずつ入れてよくまぜる。
- 次にすることは次記のうちから自分の好むものを選んでする。
- いづれも油をひかない焼鍋で204度C（400度F）のオーブンで焼く。

バター・クリスピー

BUTTER CRISPIES

作り方

- バター・クッキー（214ページ）のこねたものを冷やしておく。
- 軽く粉をふったテーブルの上でこねたものを0.4センチ位の厚さにのばす。そして少し粉をつけたクッキー型でぬき、焼鍋に並べ6分間焼く。
- オーブンから出したあと網の上にのせて冷やす。

スノーボール

SNOWBALLS

作り方

- バター・クッキー（214ページ）の材料の½の分量にカップ¼の刻んだくるみを加えてよくまぜ冷やす。これを直径2.5センチ位のボールの形にまるめる。
- オーブンで8～10分間焼き、熱いうちに粉砂糖をまぶす。
- 冷えてからもう一度粉砂糖をまぶす。

バター・フィンガー BUTTER FINGERS

作り方

- バター・クッキー (214ページ) の材料の $\frac{1}{2}$ の分量にカップ $\frac{1}{2}$ の刻んだくるみとカップ $\frac{1}{4}$ の砂糖漬チェリーを加えてまぜ冷やす。
- こねたものを小指のような大きさの形にしてオープンで8~10分間焼き、熱いうちに粉砂糖をまぶし、冷えてからもう一度粉砂糖をまぶす。

トリックス・トリート TRIXIE TREATS

作り方

- バター・クッキー (214ページ) の材料の $\frac{1}{2}$ の分量をこねて冷やす。これをくるみの大きさにまるめ、大匙2の砂糖と小匙1の肉桂をまぜたものをまぶし、8~10分間焼く。

リフリチレイター・クッキー REFRIGERATOR COOKIES

作り方

- バター・クッキー (214ページ) と同じ材料でこねたものを作り、これを直径3~4センチの太さの棒状のものを作り、油紙で包んでかたくなるまで冷蔵庫で冷やす。これを0.4センチ位の厚さに切って焼鍋に並べその上に細かく刻んだくるみ、またはココナッツをのせて6分間焼く。

チョコレート・ミント・クリーム CHOCOLATE MINT CREAMS

作り方

- バター・クッキー(214ページ)の材料の $\frac{1}{2}$ の分量でこねたものを作り、大匙 $3\frac{1}{2}$ のココアと大匙 $\frac{1}{2}$ のバターを加えてよくまぜる。
- これを直径3～4センチの棒状のものを作り、油紙に包み冷やす。0.4センチの厚さに切り8分間焼いて冷やす。
- 2枚のクッキーの間に次に記すミント・クリームをはさむ。

ミント・クリーム

作り方

バター大匙2
粉砂糖カップ1
クリーム大匙1
ミントエッセンス少々

- 全部の材料をよくまぜる。

ジュエル・クラスター (ドロップ・クッキー) JEWEL CLUSTERS (DROP COOKIES)

作り方

- バター・クッキー(214ページ)の材料の $\frac{1}{2}$ の分量をよくまぜる。これをスプーンで少しすくって焼鍋の上のにのせる。その上に砂糖漬の果物をのせ、8分間焼く

マラシイズ・クッキー MOLASSES COOKIES

作り方

- バター・クッキー(214ページ)の材料の $\frac{1}{2}$ の分量に大匙2のマラシイズと小匙 $\frac{1}{2}$ の生姜の粉(ジンジャーの粉)、小匙1のシナモン、小匙 $\frac{1}{4}$ のにくづくを加えてよくまぜる。完全に30分間冷やし、軽く粉をふったテーブルの上で0.4センチの厚さにのばし、クッキー型でぬく。6分間オーブンで焼く。