

ソフト・ドロップ・クッキー SOFT DROP COOKIES

作り方

バター	……………	カップ	1/2
赤砂糖	……………	カップ	1
砂糖	……………	カップ	1/2
卵	……………	2	個
サワークリームまたは濃縮 ミルク	……………	カップ	1
ヴァニラエッセンス	……………	小匙	1
ふるった粉	……………	カップ	2 3/4
重曹	……………	小匙	1/2
塩	……………	小匙	1

- バター、赤砂糖、砂糖、卵をよくまぜ更にサワークリームまたはミルクとヴァニラを加えてよくまぜる。
- 粉、重曹、塩を一緒にふるい、前のものに少しずつ入れてまぜる。
- もしまぜたものが柔らかければ冷やす。
- 油をひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ5センチ間隔に並べ191度C (375度F) のオーブンで10分間焼く。

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

作り方

- ソフト・ドロップ・クッキー (217ページ) と同じ。
- 但し、カップ1/2の砂糖の代りにカップ1/2の赤砂糖を使う。
- カップ3/4の刻んだくるみを入れてまぜる。
- 焼いて少し冷えたクッキーの上に次に記すブラウニー・バター・グレイズをぬる。

ブラウニー・バター・グレイズ

作り方

バター	……………	カップ	1/4
粉砂糖	……………	カップ	1
ヴァニラエッセンス	……………	小匙	1/2
湯	……………	大匙	1~2

- バターをきつね色になるまで溶かし、火からおろして粉砂糖とヴァニラを入れよくまぜ、なめらかになるまで湯を加える。
- 30枚のクッキーのためのフロスティングが出来る。

ココナッツ・クリーム・ドロップ
COCONUT CREAM DROPS

作り方

- ソフト・ドロップ・クッキー（217ページ）と同じ。
- カップ1の刻んだココナッツを入れる。

チョコレート・クリーム・ドロップ
CHOCOLATE CREAM DROPS

作り方

- ソフト・ドロップ・クッキー（217ページ）と同じ。
- 大匙7のココアと大匙1のバターを入れてよく混ぜる。更にカップ1の刻んだくるみを加えて混ぜる。
- オーブンで焼いた後、冷やし好みによりチョコレート・クリーム・フロスティング（165ページ）をぬってもよい。
- ココアとバターの代りに甘味のない純チョコレートを56グラム溶かして用いる。

チョコレート・チェリー・ドロップ
CHOCOLATE CHERRY DROPS

作り方

- チョコレート・クリーム・ドロップ（218ページ）と同じ。
- カップ2のマルチノチェリーを $\frac{1}{2}$ に切って入れる。また砂糖漬のチェリーを使ってもよい。

ホリディ・チョコレート・ドロップ
HOLIDAY CHOCOLATE DROPS

作り方

- チョコレート・クリーム・ドロップ（218ページ）と同じ。
- カップ $\frac{3}{8}$ のチェリーまたは砂糖漬のチェリーとカップ $\frac{3}{8}$ のなつめやしの実（ドイツ）を入れる。
- 各々クッキーの上に $\frac{1}{2}$ に切ったくるみをのせて焼く。

レモン・ボンボン LEMON BONBONS

作り方

バター……………カップ1
 粉砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
 コンスターチ……………カップ $\frac{1}{4}$
 ふるった粉……………カップ1 $\frac{1}{4}$
 刻んだくるみ……………カップ $\frac{1}{2}$

ボンボン・フロスティング

粉砂糖……………カップ1
 バター……………小匙1
 レモンジュース……………大匙2
 色粉……………少々

- バターと粉砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これにコンスターチ、粉を入れてまぜ少し冷やす。これを直径2.5センチ位のボールの形にまるめる。
- 油紙にくるみをふりかけ、この上にボールを並べて、コップの底でおして平らにする。この時、コップの底に粉を少しつけておくこと。
- 油をひかない焼鍋の上にくるみのついている方を上にして並べ177度C (350度F) のオーブンで15分間焼く。冷えてからボンボン・フロスティングをぬる。
(ボンボン・フロスティングの作り方)。
- 材料を全部まぜ、全体を3等分し、それぞれにちがった色粉で色をつける。
- これをクッキーにぬる。

チェリー・ウインク CHERRY WINKS

作り方

ふるった粉……………カップ1
 ふくらし粉……………小匙 $\frac{1}{2}$
 重曹……………小匙 $\frac{1}{4}$
 塩……………小匙 $\frac{1}{4}$
 バター……………カップ $\frac{1}{2}$
 砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
 卵……………1個
 ミルク……………大匙1
 ヴァニラエッセンス……………小匙 $\frac{1}{2}$
 おろしたレモンの皮……………小匙 $\frac{1}{2}$
 チョコレートチップ
 ココナッツ
 干しぶどう
 干し柿
 マルチノチェリー……………カップ $\frac{1}{2}$
 くるみ……………カップ $\frac{1}{2}$
 つぶしたコーンフレイクス
 ………………カップ1 $\frac{1}{2}$

- 粉、ふくらし粉、重曹、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よくまぜこれに卵、ミルク、ヴァニラ、レモンの皮を加えて更にまぜる。そこに粉のまぜたものを少しずつ加えてまぜ次にチョコレートチップまたはココナッツまたは干しぶどう、または干し柿とマルチノチェリーとくるみを加えてまぜる。
- これをスプーンで一杯ずつ、つぶしたコーンフレイクスの中に入れてまぶし油をひいた焼鍋に並べ各クッキーの上に $\frac{1}{4}$ 切りにしたマルチノチェリーを置く。
- 204度C (400度F) のオーブンで12分間焼く。

チョコレート・クッキー CHOCOLATE COOKIES

作り方

ふるった粉	……	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	……	カップ1
塩	……	小匙 $\frac{3}{4}$
バターまたはクリスコ	……	カップ $\frac{1}{2}$
卵	……	2 個
溶かした甘味のない純チョコレート	……	80グラム
ヴァニラエッセンス	……	小匙1
切ったくるみ	……	カップ $\frac{3}{4}$

- 粉, 砂糖, 塩を一緒にふるう。残りの材料を全部加えてよくまぜる。
- 油をひいた焼鍋の上にスプーンで1杯ずつ並べ163度C (325度F) のオーブンで15～20分間焼く。

ドロップ・クッキーの作り方



スプーンでこねたものをすくい、ゴムべらで好みの大きさに焼鍋の上に落す。できるだけ山型に盛ること。

チョコレート・チップ・クッキー CHOCOLATE-CHIP COOKIES

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{2}$
 砂糖……………カップ $\frac{1}{4}$
 赤砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
 泡立てた卵……………1 個
 重曹……………小匙 $\frac{1}{2}$
 ふるった粉……………カップ1+大匙2
 塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
 チップチョコレート……………カップ1
 刻んだくるみ……………カップ $\frac{1}{2}$
 ヴァニラエッセンス……………小匙 $\frac{1}{2}$

- バター、砂糖、赤砂糖を一緒にクリーム状になるまでまぜ卵を加えて更にまぜる。
- 重曹、粉、塩を一緒にふるいクリーム状のものに加えてよくまぜる。最後にチョコレート、くるみ、ヴァニラを加えてまぜる。
- 油をひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べ191度C (375度F) のオーブンで10~12分間焼く。

チョコレート・クリンクル CHOCOLATE CRINKLES

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{2}$
 砂糖……………カップ1 $\frac{3}{4}$
 ヴァニラエッセンス……………小匙2
 卵……………2 個
 溶かした甘味のないチョコレート……………56グラム
 ふるった粉……………カップ2
 ふくらし粉……………小匙2
 塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
 ミルク……………カップ $\frac{1}{2}$
 切ったくるみ……………カップ $\frac{1}{2}$
 ふるった粉砂糖……………適量

- バター、砂糖、ヴァニラを一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。
- これに卵を入れよくまぜ次にチョコレートを入れてよくまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるい、クリーム状の中にミルクと交互に加えてまぜる（最初と最後は粉になるようにすること）。
- くるみを入れてまぜ3時間冷やす。
- 直径2.5センチのボールを作り、粉砂糖にまぶし油をひいた焼鍋にのせて（5センチ間隔に）177度C (350度F) のオーブンで15分間焼く。
- 少し冷えてから取り出すこと。

チョコレート・ナッツ・クッキー CHOCOLATE NUT COOKIES

作り方

ふるった粉	カップ 2
ココア	大匙 6
塩	小匙 ½
重曹	小匙 ½
バター	カップ ¾ + 大匙 1
赤砂糖	カップ 1
卵	1 個
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

- 粉, ココア, 塩, 重曹を一緒にふるう。
- バターと赤砂糖をクリーム状になるまでまぜ, これに卵, ミルク, ヴァニラを加えよくまぜる。これをふるった粉の中に入れてよくまぜる。好みによりくるみを入れてもよい。
- 油をひいた焼鍋の上にスプーンで1杯ずつ並べる。
- 177度C (350度F) のオーブンで15分間焼く。
- チョコレート・ファッジ・アイシング(168ページ)またはチョコレート・クリーム・フロスティング(165ページ)をクッキーの上にぬり, その上にくるみを置く。

ガムドロップ・クッキー GUMDROP COOKIES

作り方

ふるった粉	カップ 1
ふくらし粉	小匙 ½
重曹	小匙 ¼
塩	小匙 ¼
バター	カップ ¾
赤砂糖	カップ ½
砂糖	カップ ½
卵	1 個
ヴァニラエッセンス	小匙 ½
オートミール	カップ 1
ゼリーキャンデー (固いもの)	カップ ½
切ったココナッツ	カップ ½

- 粉, ふくらし粉, 重曹, 塩を一緒にふるう。
- バター, 赤砂糖, 砂糖をクリーム状になるまでまぜ, 卵, ヴァニラを加えてまぜる。これに粉のまぜたものに加え, なめらかになるまでまぜる。オートミール, ゼリー, ココナッツを加えてまぜる。
- くるみ位の大きさにまるめ, 油をひかない焼鍋に並べフォークで軽く形をつけ177度C (350度F) のオーブンで12~15分間焼く。

ピーナッツ・バター・フィンガー PEANUT BUTTER FINGERS

作り方

バター	……………	カップ	½
ピーナッツバター	……………	カップ	½
砂糖	……………	カップ	½
赤砂糖	……………	カップ	½
卵	……………	1	個
粉	……………	カップ	1½
ふくらし粉	……………	小匙	½
重曹	……………	小匙	¼
塩	……………	小匙	¼
溶かしたチョコレート	……………	200	グラム

- バター、ピーナッツバター、砂糖、赤砂糖、卵を一緒にしてクリーム状になるまでよくまぜる。
- 粉、ふくらし粉、重曹、塩を一緒にふるう。これを前のものに加えてよくまぜ冷蔵庫で1時間冷やす。
- クッキープレスの星型を使って6～7センチの長さに作り、油をひいた焼鍋の上に並べて191度C（375度F）のオーブンで8～10分間焼く。冷やしてからクッキーの½を溶かしたチョコレートにつける。

バナナ・ピーナッツ・バター・クッキー BANANA PEANUT-BUTTER COOKIES

作り方

バナナ	……………	1	本
卵	……………	1	個
サラダ油	……………	大匙	2
ピーナッツバターまたはピー ナッツクランチ	……………	カップ	½
オートミール	……………	カップ	¾
粉	……………	カップ	1
ふくらし粉	……………	小匙	1
重曹	……………	小匙	¼
肉桂	……………	小匙	½
砂糖	……………	カップ	½

- 大きいボールにバナナを入れフォークでつぶす。これに卵、サラダ油、ピーナッツバター、オートミールを加えてよくまぜる。
- 粉、ふくらし粉、重曹、肉桂、砂糖を一緒にふるい、前のものに加える。
- 油をひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ2.5センチの間隔をあけて並べる。切ったマルチノチェリーまたは色々のキャンディで飾る。
- 191度C（375度F）のオーブンで12～15分間焼く。

フォークでクッキーに模様をつける



クッキーの材料をボール状にまるめ、これにフォークの背で縦・横におして模様をつける。

ピーナッツ・バター・クリスクロス・クッキー PEANUT-BUTTER CRISSCROSS COOKIES

作り方

バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	……………	1 個
ピーナツバター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
粉	……………	カップ $1\frac{1}{2}$
塩	……………	ひとつまみ
重曹	……………	小匙1

- バター、ヴァニラ、砂糖、赤砂糖を一緒にしてクリーム状になるまで混ぜる。これに卵を加えてよく混ぜ更にピーナツバターを入れて混ぜる。
- 粉、塩、重曹を一緒にふるい、まへの混ぜたものの中に少しずつ加えてかき混ぜる。
- 手のひらで小さなボールを作り、油をひかない焼鍋の上に並べ、フォークの背で十字形におして平らにする。
- 191度C (375度F)のオーブンで10分間焼く。

メープル・ウォルナッツ・クッキー

MAPLE WALNUT COOKIES

作り方

バター	……………	カップ ½
メープルシュガー	……………	カップ 1
泡立てた卵	……………	1 個
切ったくるみ	……………	カップ 1
ミルク	……………	カップ ½
ふるった粉	……………	カップ 4
ふくらし粉	……………	大匙 1
塩	……………	小匙 ¼

- バター，メープルシュガーをクリーム状になるまでまぜ卵を加えてまぜる。
- 粉，ふくらし粉，塩を一緒にふるってこの½をクリーム状の中に加えてまぜ次にミルクを入れてまぜ最後に残った¼の粉とくるみを加えてまぜる。
- 直径3センチの棒状にしてかたくなるまで冷やす。
- 0.3センチの厚さに切り，油をひかない焼鍋に並べ191度C（375度F）のオーブンで10分間焼く。
- ミルクとメープルシュガーの代りにメープルシロップをカップ1使ってもよい。

レモン・スノードロップ

LEMON SNOWDROPS

作り方

バター	……………	カップ 1
ふるった粉砂糖	……………	カップ ½
レモンエッセンス	……………	小匙 1
粉	……………	カップ 2
塩	……………	小匙 ¼

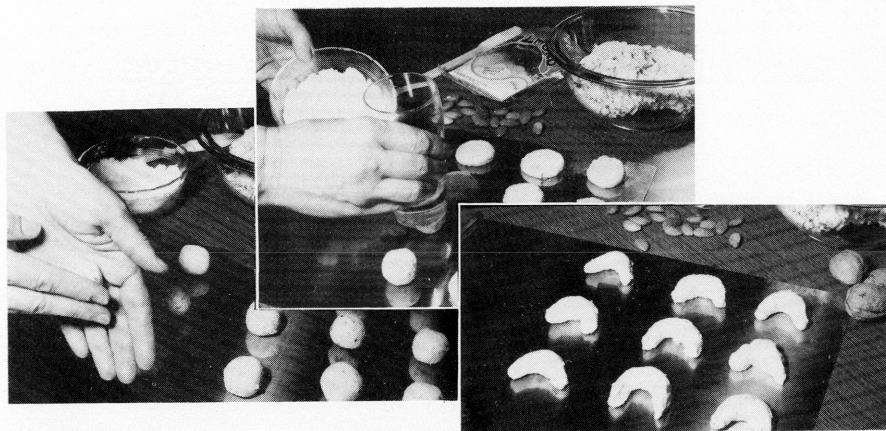
- バター，粉砂糖をクリーム状になるまでよくまぜる。これにレモンエッセンス，粉，塩を入れてよくまぜる。
- 油をひかない焼鍋にスプーンで1杯位の大きさのボールを作り少し平たく押えて並べる。
- 204度C（400度F）のオーブンで8～10分間焼いて冷やす。
- 次に記すレモン・バター・フィリングをぬって2つのクッキーを合せて粉砂糖をまぶす。

レモン・バター・フィリング

作り方

軽く泡立てた卵	1 個
おろしたレモンの皮	1 個分
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース	大匙 3
バター	大匙 1 $\frac{1}{2}$

- 全部の材料を一緒にして二重鍋に入れ、かたくなるまでたえずかきまぜる。
- 冷やして供する。



1. こねたものを手でボールの形にまるめる。
2. グラスの底にバターをぬりそれに砂糖、粉砂糖または粉をつけてボール状のものを上から押し平らにする。
3. こねたものを直径0.7センチ位の棒状にし6センチ位の長さに切る。焼鍋に並べる時、写真のように三日月形にする。

ロシアン・ティケーキ RUSSIAN TEACAKES

作り方

バター	……………	カップ 1
粉砂糖	……………	カップ ½
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
ふるった粉	……………	カップ 2 ½
塩	……………	小匙 ¼
刻んだくるみまたはピーナツ	……………	カップ ¾

- バターと粉砂糖をクリーム状になるまでまぜこれにヴァニラを加えてまぜる。
- 粉と塩を一緒にふるい少しずつクリーム状のものに加えてかきまぜ刻んだくるみまたはピーナツを加えてまぜる。
- 小さいボールの形にまるめ、油をひいた焼鍋に並べる。
- 204度C(400度F)のオーブンで12分間焼く。焼き上がったものにすぐ粉砂糖をつけ冷えてからもう一度粉砂糖をまぶす。

サンディ SANDIES

作り方

バター	……………	カップ 1
粉砂糖	……………	カップ ¾
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 2
水	……………	大匙 1
ふるった粉	……………	カップ 2
刻んだくるみ	……………	カップ 1

- バターと粉砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これにヴァニラと水を入れてまぜ次に粉を加えてまぜ最後にくるみを入れる。
- 長さ4～5センチ直径1センチの棒状のものを作り、三日月型にまげる(中央は1センチにし両端は出来るだけ細くする)。
- 油をひかない焼鍋に並べて149度C(300度F)のオーブンで20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。
- 三日月型の代りに直径2.5センチのボール型を作り、焼く前に色のついた砂糖をまぶして焼いてもよい。

キャラメル・クッキー CAMEL COOKIES

作り方

バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	……………	カップ $\frac{1}{4}$
砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
泡立てた卵	……………	1 個
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
粉	……………	カップ $1\frac{3}{4}$ + 大匙 2
塩	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
重曹	……………	小匙 $\frac{1}{4}$

- バターをクリーム状になるまでまぜ、赤砂糖と砂糖を少しずつ加えて続けてまぜる。更に卵とヴァニラを加えてまぜる。
- 粉、塩、重曹を一緒にふるいクリーム状のものに少しずつ加える。
- 油をひかない焼鍋にクッキープレスでこねたものを好みの型に形づくり191度C(375度F)のオーブンで10～12分間焼く。

チョコレート・スプリッツ CHOCOLATE SPRITZ

作り方

バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	……………	カップ 1
卵	……………	1 個
ミルク	……………	大匙 2
ふったお菓子の粉 (薄力粉)	……………	カップ 2
塩	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
溶かした甘味のない純チョコ レート	……………	56グラム

- バターと砂糖を一緒にして、クリーム状になるまでまぜ泡立てない卵を加えてまぜる。
- 粉、塩を一緒にふるい、これととミルクを交互にバターの中へ入れてまぜる(この時、粉から入れはじめ、粉で入れ終るようにすること)。
- チョコレート溶かして、少し冷やし、これを加えてまぜる。
- 油をひかない焼鍋にクッキープレスでこねたものを好みの型に形づくり、191度C(375度F)のオーブンで8～10分間焼く。

プレスクッキーの作り方



気温の高い時にはこねたものを冷蔵庫に入れておく。クッキープレスまたはしぼり出し機を用いて油をひかない焼鍋に好みの型に並べる。

シナモン・クッキー

CINNAMON COOKIES

作り方

ふるった粉……………	カップ 3 ½
重曹……………	小匙 ¼
ふくらし粉……………	小匙 1
塩……………	小匙 ¼
肉桂……………	大匙 1
刻んだくるみ……………	カップ 1
バター……………	カップ 1
砂糖……………	カップ 1
赤砂糖……………	カップ 1
泡立てた卵……………	2 個

- 粉、重曹、ふくらし粉、塩、肉桂を一緒にしてふるう。これにくるみを入れてまぜる。
- バター、砂糖、赤砂糖をクリーム状になるまでよくまぜる。卵を加えて更にまぜる。この中に乾いた材料を½ずつ入れ1回毎によくまぜる。
- こねたものを½に分け棒状にして油紙に包んで冷蔵庫に入れる。薄く切って177度C（350度F）のオーブンで10～12分間焼く。

シナモン・クリスピー CINNAMON CRISPIES

作り方

バター	カップ	1
ヴァニラエッセンス	小匙	1
赤砂糖	カップ	1
卵黄	1	個
ふるった粉	カップ	2
肉桂	大匙	1
切ったくるみ	カップ	1/2
卵白	1	個

- バター、ヴァニラ、赤砂糖を一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。これに卵黄を加えてまぜる。
- 粉と肉桂を一緒にふるいクリーム状のものにまぜる。
- 油をひかない焼鍋に薄くひろげるように入れ軽く泡立てた卵白をうすくぬり、その上に切ったくるみをふりかけ191度C (375度F) のオーブンで10分間焼く。熱いうちに四角形に印をつけ冷えてからわる。

オレンジ・クリスピー ORANGE CRISP

作り方

バター	カップ	1
砂糖	カップ	1/2
赤砂糖	カップ	1/2
オレンジジュース	大匙	1
卵	1	個
おろしたオレンジの皮	小匙	1
ふるった粉	カップ	2 1/2
塩	小匙	1/4
重曹	小匙	1/4

- バターをクリーム状になるまでまぜ、そこへ砂糖、赤砂糖、ジュースを少しずつ入れてまぜる。
- 次に卵とおろしたオレンジの皮を入れる。
- 粉、塩、重曹を一緒にふるい、クリーム状のバターの中へ少しずつ入れてまぜる。これをクッキープレスに入れ、油をひかない焼鍋の上におし出して並べる。
- 191度C (375度F) のオーブンで10~12分間焼く。

ティ・タイム・クッキー

TEA TIME COOKIES

作り方

ふるった粉	……………	カップ1½
塩	……………	小匙¼
バター	……………	カップ¾
砂糖	……………	カップ¾
卵黄	……………	1 個
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1

- 粉と塩を一緒にふるう。
- バターと砂糖をクリーム状になるまでまぜ、卵黄を加えて更にまぜヴァニラを加える。
- これに、粉を少しずつ入れながらまぜる。
- 油をひいた焼鍋の上にクッキープレスで好みの型に形づくったものを並べ191度C (375度F) のオーブンで10分間焼く。
- くるみ、チェリーまたはチョコレートで飾るとよい。

(クッキープレスがないときには、材料を小さいボール型にまるめ、これをフォークでいろいろな形におさえるとよい。)

ベルベット・クッキー

VELVET COOKIES

作り方

バター	……………	カップ1
ピーナツバター	……………	大匙2
粉砂糖	……………	カップ1
卵	……………	1 個
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1
アーモンドエッセンス	……………	小匙¾
ふるった粉	……………	カップ2
ふくらし粉	……………	小匙¾
塩	……………	小匙¼

- バターとピーナツバターをクリーム状になるまでまぜる。
- 粉砂糖を少しずつ加えながらまぜる。泡立えない卵とヴァニラ、アーモンドエッセンスをバターに加えてまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるいこれをまぜのものの中に少しずつ入れてまぜる。
- 油をひかない焼鍋にクッキープレスでこねたものを形づくり191度C (375度F) のオーブンで8～10分間焼く。