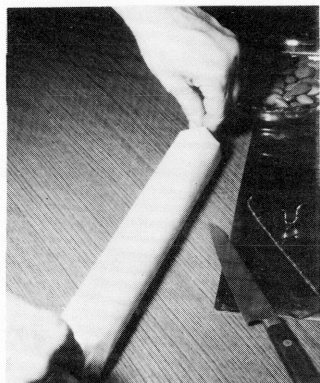
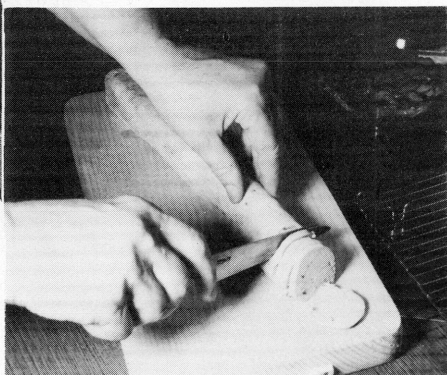


レフリチレイター・クッキーの作り方



こねたものを手で棒状にする。太さは好みに合うすとよい。これを油紙に包んで冷蔵庫で冷やす。かたくなるまで冷やすこと。フリーザーの中に入れてもよい。



よく切れるうすい包丁でうすく切る。使わないものはもう一度油紙に包んで冷蔵庫に入れておく。

リフリチレイター・クッキー REFRIGERATOR COOKIES

作 り 方

バター	カップ 1
砂糖	カップ ½
赤砂糖	カップ ½
卵	2 個
ふるった粉	カップ 2 ¾
重曹	小匙 ½
塩	小匙 1
肉桂	小匙 2 ~ 3

- バター、砂糖、赤砂糖、卵を一緒にクリーム状になるまでまぜる。
- 粉、重曹、塩、肉桂を一緒にふるいこれを前のものに加えてよくまぜる。
- 直径3センチの太さの棒状にして油紙で包み3~4時間冷やしてから2~3ミリの厚さに切る。
- 油をひかない焼鍋にのせ204度C (400度F)のオーブンで6~8分間焼く。
- 肉桂の代りにオレンジまたはヴァニラエッセンスを小匙1 ½用いる。エッセンスを用いる場合は卵と一緒にして用いる。

ナッツ・リフリチレイター・クッキー
NUT REFRIGERATOR COOKIES

作 り 方

- リフリチレイター・クッキー (232ページ) と同じ。
- 但し切ったくるみまたはアーモンドをカップ $\frac{1}{2}$ 加える。

ドイツ・ナッツ・リフリチレイター・クッキー
DATE-NUT REFRIGERATOR COOKIES

作 り 方

- リフリチレイター・クッキー (232ページ) と同じ。
- 但し肉桂とヴァニラ両方を使う。
- カップ $\frac{1}{2}$ のくるみとカップ $\frac{1}{2}$ のドイツを入れる。

オレンジ・アーモンド・リフリチレイター・クッキー
ORANGE-ALMOND REFRIGERATOR COOKIES

作 り 方

- リフリチレイター・クッキー (232ページ) と同じ。
- 但し肉桂とエッセンスを使わない。
- 大きい目のオレンジ 1 個分のおろした皮をバターと一緒にして使う。
- カップ $\frac{1}{2}$ の切ったアーモンドを入れる。

チョコレート・リフリチレイター・クッキー
CHOCOLATE REFRIGERATOR COOKIES

作 り 方

- リフリチレイター・クッキー (232ページ) と同じ。
- 但し肉桂とエッセンスを使わない。
- 56グラムの甘味のない純チョコレートを溶かし、バターのまぜたものに加えてまぜる。

バタースコッチ・リフリチレイター・クッキー BUTTERSCOTCH REFRIGERATOR COOKIES

作り方

バターまたはクリスコ	……	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	……	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	……	カップ $\frac{1}{2}$
卵	……	1 個
ふるった粉	……	カップ 1 $\frac{1}{2}$
重曹	……	小匙 $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	……	小匙 $\frac{3}{4}$
くるみ	……	カップ $\frac{1}{2}$

- バターまたはクリスコを溶かし、火からおろして砂糖と赤砂糖を入れ卵を入れて色がうすくなるまでよくまぜる。
- 粉と重曹を一緒にふるい前のものに加えてまぜ最後にヴァニラとくるみを加えてまぜる。
- 直径4センチの太さの棒状にして油紙に包み3～4時間冷蔵庫で冷やし、薄く切り油のひいてない焼鍋にのせ、191度C (375度F) のオーブンで10分間焼く。

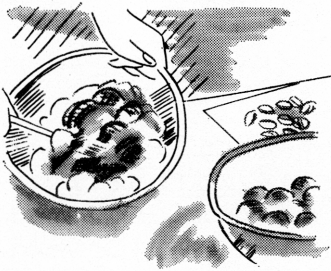
オートミール・クリスピー OATMEAL CRISPIES

作り方

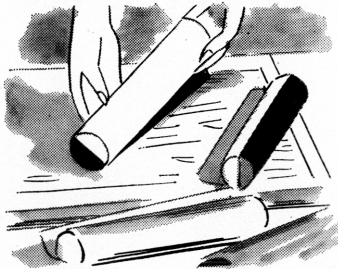
バター	……	カップ 1
赤砂糖	……	カップ 1
砂糖	……	カップ 1
泡立てた卵	……	2 個
ヴァニラエッセンス	……	小匙 1
ふるった粉	……	カップ 1 $\frac{1}{2}$
塩	……	小匙 1
重曹	……	小匙 1
オートミール	……	カップ 3
くるみまたはココナッツ	……	カップ $\frac{1}{2}$

- バター、赤砂糖、砂糖を一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。これに卵とヴァニラを加えてまぜる。
- 粉、塩、重曹を一緒にふるいバターのまぜたものに加えてまぜる。更にオートミールとくるみまたはココナッツを加えてよくまぜる。
- これを直径3センチのボールにまるめ油をひかない焼鍋に並べ油をぬったコップの底に砂糖をつけながら軽くボールを上から押す。
- これを177度C (350度F) のオーブンで10分間焼く。
- ボールにまるめる代りに直径3センチの棒状のものを作り油紙に包んで冷蔵庫で冷やす。固くなってから5～7ミリの厚さに切って油のひいてない焼鍋に並べて焼いてもよい。

チョコレート・ピンウィール・クッキーの色々な作り方

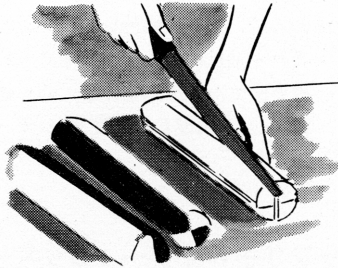


材料を2つに分け、1つはそのままでもう1つの方にはチョコレートを入れる。



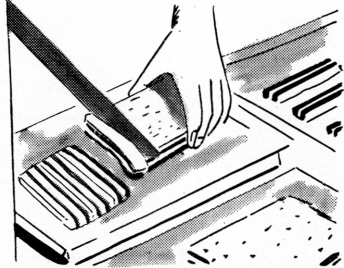
ハーフ・アンド・ハーフ

材料を棒状にし、これを縦に 1/2 に切り、色ちがいに合わせる。この時、合わせ目に熱いミルクをぬること。



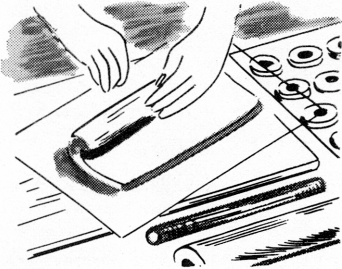
市松模様

冷やしたハーフ・アンド・ハーフ・ロールを縦 1/2 に切り、切口に熱いミルクをぬり色が交互になるように合わせて適当な厚さに切って焼く。



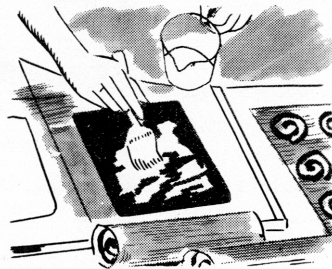
リボン

チョコレート入りのものに、そうでないものの2種類を横20センチ縦18センチの大きさにのばし、表面に熱いミルクをぬって交互に重ね、冷やして横に細く切って焼く。



的 状

チョコレートの入ったものの 1/2 を直徑 2.5センチ長 15センチの棒状にして冷やす。チョコレートのはいてないものの 1/2 を縦 16センチ横 10センチ厚さ 1.2センチにのばし表面に熱いミルクをぬり、チョコレートの棒を芯にして巻く。これを適当な厚さに切って焼く。残りはこの逆にする。(内側に白、外側にチョコレートに)



渦巻状

白とチョコレート入りのものを各々横 25センチ縦 30センチ、厚さ 0.5センチの大きさにのばす。

これを交互に重ね、重ねる表面には熱いミルクをぬる。ロールケーキのようにまいて油紙に包んで冷やす。これを適当な厚さに切って焼く。

チョコレート・ピンウィール・クッキー CHOCOLATE PINWHEEL COOKIES

作り方

バター……………カップ ½
砂糖……………カップ ½
卵黄……………1 個
ヴァニラエッセンス……………小匙 2
ミルク……………大匙 1
ふるった粉……………カップ 1 ½
ふくらし粉……………小匙 ½
塩……………小匙 ½
ココア……………大匙 3 ½
バター……………大匙 ½
沸点近く温めたミルク……………大匙 1

- バターと砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これに卵黄、ヴァニラ、ミルク大匙1を加えてまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるいクリーム状のものの中に入れてまぜる。これを二等分して一つのものにココアとバターを他のものにミルク大匙1を入れる。各々0.5センチの厚さにのばしココアのはいつているものの上にミルクのはいつたものを2センチずらして置き、端から巻寿司の様に巻く（二枚重ねる時、その間に熱いミルクをぬるとよい）。
- これを油紙に包んで冷蔵庫に入れておく。
- 焼く時に冷蔵庫から出して薄く切り油をひいた焼鍋に並べて191度C (375度F) のオーブンで10分間焼く。

オートミール・リフリヂレイター・クッキー OATMEAL REFRIGERATOR COOKIES

作り方

バター……………カップ ½
砂糖……………カップ ½
赤砂糖……………カップ ½
卵……………1 個
おろしたレモンの皮……………小匙 1 ½
マラシイズ（糖蜜）……………大匙 1 ½
ヴァニラエッセンス……………小匙 ½
ふるった粉……………カップ 1
重曹……………小匙 ½
塩……………小匙 ½
オートミール……………カップ 1 ½

- バター、砂糖、赤砂糖、卵、おろしたレモンの皮、マラシイズ、ヴァニラを一緒にしてクリーム状になるまでよくまぜる。
- 粉、重曹、塩を一緒にふるい前のものにまぜオートミールを加えてまぜる。
- 直径4センチの太さの棒状にして油紙に包み3～4時間冷やしておき3ミリの厚さに切り、油をひかない焼鍋に並べる。
- 204度C (400度F) のオーブンで8～10分間焼く。

オートミール・リフリチレイター・クッキー

OATMEAL REFRIGERATOR COOKIES

作り方

バター	カップ 1
ふるった粉砂糖	カップ 1
ヴァニラエッセンス	小匙 2
ふるった粉	カップ 1 1/4
塩	小匙 1/2
オートミール	カップ 1

- バター、ふるった粉砂糖、ヴァニラをクリーム状になるまでまぜる。これに粉、塩、オートミールを加えてまぜ、直径3.5センチの棒状のものを作る。
- おろしたチョコレート、くるみ、切ったココナッツまたは細かく切った砂糖漬けの果物をまぶし油紙で包み3～4時間または一夜冷やす。
- 6ミリの厚さに切って油をひかない焼鍋にのせ191度C（375度F）のオーブンで10～12分間焼く。

ブラウン・シュガー・リフリチレイター・クッキー

BROWN SUGAR REFRIGERATOR COOKIES

作り方

バター	カップ 3/4
赤砂糖	カップ 1
水	カップ 1/4
ふるった粉	カップ 1 3/4
重曹	小匙 1
塩	小匙 1/2
肉桂	小匙 1/2
切ったアーモンド	カップ 1/2

- バター、赤砂糖をクリーム状になるまでまぜる。これに水を加えてまぜる。
- 粉、重曹、塩、肉桂を一緒にふるいクリーム状の中に入れてまぜる。切ったアーモンドを入れよくまぜる。
- 直径4センチの棒状にして油紙に包み厚さ3ミリ位に切って油をひかない焼鍋で204度C（400度F）のオーブンで6～8分間焼く。

ココナッツ・キッス COCONUT KISSES

作り方

赤砂糖	……………	カップ 1
泡立てた卵白	……………	2 個
コーンフレイクス	……………	カップ 2
ココナッツ	……………	カップ 1
くるみ	……………	カップ ½
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 ½

- 卵白をよく泡立て、それに赤砂糖を少しずつ入れながら泡立て続ける。よく泡立った卵白にコーンフレイクス、ココナッツ、くるみ、ヴァニラを入れて軽にかき上げる。
- これをよく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15～20分焼く。オーブンから出して、すぐに焼鍋からクッキーを取り出す。

コーン・フレイク・ココナッツ・キッス CORN FLAKE COCONUT KISSES

作り方

- ココナッツ・マカロン・キッス (240ページ) と同じ。
- 但しココナッツカップ 2½の代りにココナッツカップ 1 とコーンフレイクスカップ 2 を入れて12～15分間焼く。

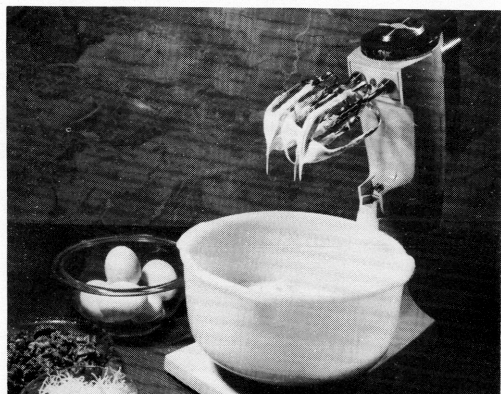
マーボールド・キッス MARBLED KISSES

作り方

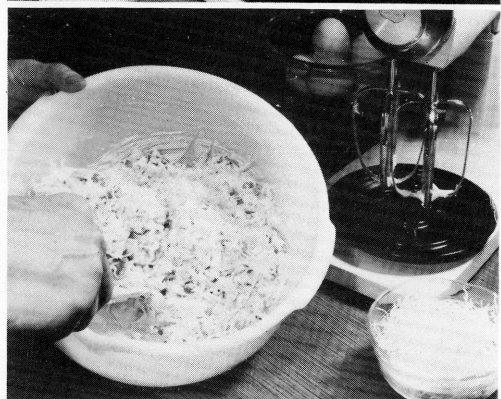
チップチョコレート	……………	カップ ½
ふるった粉	……………	カップ ½
砂糖	……………	カップ ¼
卵白	……………	4 個
塩	……………	小匙 ¼
砂糖	……………	カップ ½
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
お湯	……………	大匙 2

- チップチョコレートを二重鍋で溶かしておいておく。粉、砂糖カップ ¼ を一緒にふるっておいておく。
- 卵白、塩を一緒にしてかたくなるまで泡立て砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。この中に粉、砂糖のふるったものを入れて軽にかき上げる。
- 溶かしたチップチョコレートのヴァニラとお湯を入れてまぜる。これを前のものに加えて大理石模様になるまでかき上げる。
- 茶色の紙をひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べて177度C (350度F) のオーブンで25分間焼く。
- オーブンから出しすぐに紙からクッキーを取って網の上にのせて冷やす。

ココナッツ・マカロン・キス
COCONUT MACAROON KISSES



卵白をよく泡立て砂糖
を少しずつ加えて、か
たくなるまで泡立て続
ける。



ココナッツを加えて軽
くかき上げる（決して
まぜてはいけない）。



スプーンですくい焼鍋
に好みの大きさに並べ
る。

ココナッツ・マカロン・キス COCONUT MACAROON KISSES

作り方

卵 白	カップ 1½
砂 糖	カップ 1¼
塩	小匙 ¼
ヴァニラエッセンス	小匙 ½
切ったココナッツ	カップ 2½

- 卵白をかたくなるまで泡立て砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。塩，ヴァニラ，ココナッツを加えて軽にかきあげる。
- 茶色の紙をひいたクッキーの焼鍋にスプーンで1杯ずつ5センチ間隔に並べる。
- 166度C（325度F）のオーブンで20分間焼く。
- オーブンから出して茶色の紙を取り焼鍋の上にぬれたタオルをのせ，その上に茶色の紙をのせて1分間位おいておく。
- ナイフ状の薄いへらでクッキーを紙から取って網の上にのせて冷やす。

チョコレート・ココナッツ・マカロン・キス CHOCOLATE COCONUT MACAROON KISSES

作り方

- ココナッツ・マカロン・キス（240ページ）と同じ。
- 但し，甘味のない純チョコレートを好みの量だけ溶かして少しおいてから加えてかき上げる。

ナッツ・マカロン・キス NUT MACAROON KISSES

作り方

- ココナッツ・マカロン・キス（240ページ）と同じ。
- 但し，ココナッツの代りにカップ2の細かく切ったくるみまたはアーモンドまたは焼いたピーナッツを入れる。

チョコレート・マカローン CHOCOLATE MACAROONS

作り方

甘味のない純チョコレート56グラム
加糖練乳1 缶
塩小匙1/4
切ったココナッツカップ3

- 二重鍋でチョコレートを溶かし、火からおろして加糖練乳を入れてよくまぜる。次に塩、ココナッツを加えてフォークでよくまぜる。
- 油をひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ2.5センチ間隔に並べて121～149度C（250～300度F）のオーブンで20分間焼く。

ココナッツ・マカローン COCONUT MACAROONS

作り方

卵 白カップ1/2
塩小匙1/4
砂糖カップ1 1/4
ヴァニラエッセンス小匙1/4
細かく切ったココナッツカップ2 1/2

- 卵白と塩を一緒に泡立てて砂糖を少しずつ加え続けてかたくなるまで泡立てる。ヴァニラとココナッツを加えて軽くかき上げる。
- 普通の紙をひいた焼鍋に5センチ間隔にスプーンで山盛り1杯ずつ並べ163度C（325度F）のオーブンで20分間焼き冷やす。

シリアル・マカローン CEREAL MACAROONS

作り方

卵 白2 個
コーンフレイクスカップ2 1/2
赤砂糖カップ1
塩小匙1/4
ココナッツカップ1

- 卵白をかたくなるまで泡立て残りの材料を全部加えて軽くかき上げる。
- 油をひいた焼鍋に2.5～3センチ間隔にスプーンで1杯ずつ並べ149度C（300度F）のオーブンで20分間焼く。

コーン・フレイク・マカローン CORN-FLAKE MACAROONS

卵白	2 個
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
粉砂糖	カップ 1
アーモンドエッセンス	小匙 $\frac{1}{4}$
切ったココナッツ	カップ 1
コーンフレイクス	カップ 2

作り方

- 卵白を泡立て少しずつ塩、粉砂糖、アーモンドエッセンスを入れてかたくなるまで泡立て続ける。ココナッツとコーンフレイクスを入れ軽くかき上げる。
- 茶色の紙をひいた焼鍋の上にスプーンで1杯ずつ並べて177度C（350度F）のオーブンで25分間焼く。

デイツ・ナッツ・マカローン DATE-NUT MACAROONS

切ったデイツ	カップ 1
切ったくるみ	カップ 1
ココナッツ	カップ 3
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
加糖練乳	カップ 1

作り方

- デイツ、くるみ、ココナッツをまぜる。塩と加糖練乳を加えてフォークでまぜる。
- 油をひいた焼鍋に2.5～3センチ間隔にスプーンで1杯ずつ並べ135度C（275度F）のオーブンで15分間149度C（300度F）のオーブンで10分間続けて焼く。

スィーデッシュ・マカローン・ティケーキ SWEDISH MACAROON TEACAKES

バター	カップ 1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1 個
ヴァニラエッセンス	小匙 1
ふるった粉	カップ 2

作り方

- 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を加えてまぜ、更に粉を加えてよくまぜる。
- 油をひいたカップケーキの小型にこねたものを入れて6ミリ位の厚さでカップケーキの型と同形のものを作る。
- この中に次に記すアーモンド・マカローン・フィリングを入れて163度C（325度F）のオーブンで25～30分間焼く。

アーモンド・マカロン・フィリング

作り方

卵 白	2 個
砂 糖	カップ½
みじん切りアーモンド	...	カップ 1¼
アーモンドエッセンス	小匙½

- 卵白をよく泡立て少しずつ砂糖を加えて続けて泡立てる。
- これにアーモンドとアーモンドエッセンスを入れる。

ピーナッツ・バター・パフ
PEANUT-BUTTER PUFFS

作り方

卵 白	2 個
塩	小匙¼
砂 糖	カップ¾
ピーナッツバター	カップ½

- 卵白と塩を一緒にしてよく泡立てる。砂糖を少しずつ加えながら続けて泡立てる。
- ピーナッツバターを柔らかくなるまでよくまぜ、前のもの（マリング）に入れてかき上げる。
- 油をひいた焼鍋に2.5センチ間隔にスプーンで1杯ずつ並べ163度C（325度F）のオーブンで20分間焼く。少し冷やしてからとる。