

クリスピー・スポンジ・ドロップ

CRISPY SPONGE DROPS

作り方

ふるったお菓子の粉
(薄力粉)・・・カップ $\frac{3}{4}$
 砂糖・・・・・・・・・・カップ $\frac{1}{4}$
 泡立てた卵白・・・・・・・・3 個
 酒石英・・・・・・・・・・小匙 $\frac{1}{4}$
 塩・・・・・・・・・・小匙 $\frac{1}{4}$
 砂糖・・・・・・・・・・カップ $\frac{1}{4}$
 卵黄・・・・・・・・・・3 個
 レモンエッセンス・・・・・・・・小匙 $\frac{1}{4}$
 チップチョコレート
 ・・・・・・・・ドロップの数だけ

- 粉と砂糖を一緒にふるう。
- 卵白をかたくなるまで泡立てこれに酒石英と塩を加えて続けて泡立て砂糖を少しずつ加えて泡立てる。
- 卵黄とレモンエッセンスを一緒にしてかたくなるまで泡立てる。これに卵白の泡立てたものを加えてかき上げ、次に粉と砂糖のまぜたものを少しずつ加えて軽にかき上げる。
- 油をひいた焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べその上にチップチョコレートをのせて177度C(350度F)のオーブンで15～20分間焼く。

フィルド・スポンジ・ドロップ

FILLED SPONGE DROPS

作り方

ふるったお菓子の粉
(薄力粉)・・・カップ 1
 塩・・・・・・・・・・小匙 $\frac{1}{4}$
 卵黄・・・・・・・・・・2 個
 砂糖・・・・・・・・・・カップ $\frac{3}{4}$
 熱湯・・・・・・・・・・大匙 3
 レモンジュース・・・・・・・・大匙 1
 泡立てた卵白・・・・・・・・2 個
 チップチョコレート・・・・・・カップ $\frac{1}{2}$
 バター・・・・・・・・・・大匙 1
 ふるった粉砂糖・・・・・・・・カップ $\frac{1}{2}$
 熱いミルク・・・・・・・・・・大匙 2
 ヴァニラエッセンス・・・・・・・・小匙 $\frac{1}{2}$

- 粉、塩を一緒にふるう。卵黄をよく泡立て砂糖を少しずつ加えて3～4分間まぜる。この中に湯とレモンジュースを入れてまぜる。次にふるった粉を加えてまぜる。これを泡立てた卵白に入れてかき上げる。
- 茶色の紙をひいたクッキーの焼鍋にスプーンで1杯ずつ並べる(全部同じ大きさになる様に注意する)。
- 177度C(350度F)のオーブンで18～20分間焼く。オーブンから出し茶色の紙をぬれたタオルの上に置いてクッキーを取りこれを網の上にのせて冷やす。
- チップチョコレートとバターを二重鍋に入れて溶かす。火からおろして粉砂糖、熱いミルク、ヴァニラを入れてなめらかになるまでまぜる。これをクッキーにぬって二つ合わせる。

レディー・フィンガー LADY FINGERS

作り方

卵 白	……………	カップ $\frac{1}{2}$ (4個)
酒石英	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
砂 糖	……………	大匙5
卵 黄	……………	2 個
塩	……………	小匙 $\frac{1}{8}$
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1
砂 糖	……………	大匙5
ふるったお菓子の粉 (薄力粉)	……………	カップ1 $\frac{1}{4}$
ふくらし粉	……………	小匙 $\frac{1}{2}$

- 卵白をかたく泡立てる。それに酒石英を加えて更に泡立てる。次に砂糖を少しずつ加えて泡立続ける。
- 卵黄、塩、ヴァニラを一緒にして、泡立て、これにも砂糖を少しずつ加えて、かたくなるまで泡立てる。これを泡立てた卵白の中に入れて軽くかき上げる。次にこの中へ、ふるった粉とふくらし粉を入れてかき上げる。これを油をひいた焼鍋の上に 指の形におき、232度C(450度F)のオーブンで6～8分間焼く。
- オーブンから出したらすぐに粉砂糖をふりかけ焼鍋から出して網の上におき冷やす。

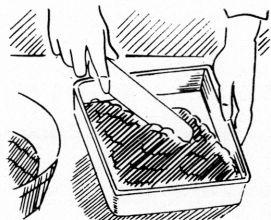
キャラメル・スクウェアー CARMEL SQUARES

作り方

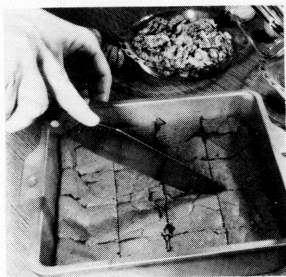
バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$
砂 糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
卵 黄	……………	3 個
卵 白	……………	1 個
粉	……………	カップ1
ふくらし粉	……………	小匙1
塩	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
ヴァニラエッセンス	……………	小匙1
ミルク	……………	大匙3
くるみ	……………	カップ $\frac{3}{4}$
卵 白	……………	2 個
赤砂糖	……………	カップ $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 $\frac{1}{2}$

- バターと砂糖をクリーム状になるまでよくまぜ卵黄3個卵白1個を加えてまぜる。粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるいこれとヴァニラ、ミルクをクリーム状のものに加えてまぜる。
- 油をひいた30×20×5センチの焼鍋に入れて 拡げこの上に切ったくるみをふりかける。
- 卵白2個をかたくなるまで泡立てる。少しづつ赤砂糖とヴァニラを入れて続けて泡立てる。これをくるみをふりかけた上に拡げる。
- 177度C(350度F)のオーブンで30分間焼く。熱いうちに切る。

バー・クッキーの作り方



焼鍋にこねたものを入れて
ひろげ焼く。



天火から出して冷やし、細
長くまたは正方形に切る。



切ったクッキーをへらで取
り出す。

チョコレート・チップ・バー CHOCOLATE CHIP BARS

作 り 方

バター.....	カップ 1
赤砂糖.....	カップ 1
ヴァニラエッセンス.....	小匙 1
粉	カップ 2
チップチョコレート.....	カップ 1
切ったくるみ.....	カップ 1

- バター、赤砂糖、ヴァニラをクリーム状になるまでよくまぜる。これに粉を加えてまぜ更にチップチョコレートとくるみを加えてまぜる。
- 油をひかない焼鍋に入れ177度C（350度F）のオーブンで25分間焼く。
- 温いうちに切り冷めてから焼鍋より出す。

ココナッツ・ドゥリーム COCONUT DREAMS

作 り 方

下のまぜたもの

バター	……………	カップ ½
赤砂糖	……………	カップ ½
ふるった粉	……………	カップ 1 ½

- バターと赤砂糖をよくまぜて粉を少しずつ加えてよくまぜる。
- 油をひいた焼鍋 (20×30センチ) に入れ163度C (325度F) のオーブンで20分間焼く。

作 り 方

上のまぜたもの

卵	……………	2 個
塩	……………	小匙 ¼
赤砂糖	……………	カップ 1
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
粉	……………	大匙 3
ふくらし粉	……………	小匙 ½
刻んだくるみ	……………	カップ 1
切ったココナッツ	……………	カップ 1

- 卵を軽く泡立て塩と赤砂糖、ヴァニラ、粉、ふくらし粉を加えてよくまぜる。次にくるみを入れてまぜる。これを前に焼いたものの上に広げその上にココナッツをふりかける。
- 163度C (325度F) のオーブンで25分間続けて焼く。
- 熱いうちに切り焼鍋のままで冷やす。

ドゥリーム・バー DREAM BARS

作 り 方

バター	……………	カップ ¾
赤砂糖	……………	カップ ¾
粉	……………	カップ 1
よく泡立てた卵	……………	2 個
赤砂糖	……………	カップ 1
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
粉	……………	大匙 2
ふくらし粉	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 ¼
切ったココナッツ	……………	カップ 1
うすく切ったアーモンドまたはくるみ	……………	カップ 1

- バターと赤砂糖をクリーム状なるまでまぜ粉を加えてまぜる。
- 油をひかない30×20×5センチの焼鍋に入れて広げ177度C (350度F) のオーブンで10分間焼く。この間にアーモンド・ココナッツ・トッピングを作る。
- 卵、赤砂糖、ヴァニラを一緒にしてよくまぜる。これに粉、ふくらし粉、塩を加えてまぜ最後にココナッツとアーモンドまたはくるみを入れてまぜる。
- これを前に焼いたものの上にぬり 177度C (350度F) のオーブンで25分間続けて焼く。冷えてから切る。

チャイニーズ・チュー CHINESE CHEWS

作 り 方

ふるった粉	……………	カップ ¾
砂糖	……………	カップ 1
ふくらし粉	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 ¼
切ったデイツ	……………	カップ 1
切ったくるみ	……………	カップ 1
泡立てた卵	……………	3 個

- 粉、砂糖、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。
これに残りの材料を加えてまぜる。
- 油をひいた焼鍋（25×35センチ）に入れる。
- 149度C（300度F）のオーブンで30分間焼く。
- 焼けたら長方形に切って供する。

デイツ・レアー・バー DATE LAYER BARS

作 り 方

バター	……………	カップ ½
赤砂糖	……………	カップ 1
ふるった粉	……………	カップ 1 ½
重曹	……………	小匙 ½
塩	……………	小匙 1
オートミール	……………	カップ 1 ½
水	……………	大匙 1

- バター、赤砂糖を一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。
- 粉、重曹、塩を一緒にふるいクリーム状の中に入れてよくまぜる。オートミール、水を加えて粒状になるまでまぜる。
- 30×22×5センチの油をひいた焼鍋に材料の½を入れて手でかためる様にたたく。次に記すデイツ・フィリングをぬって残りのこねたものを入れもう一度かためる様に軽くたたく。177度C（350度F）のオーブンで35分間焼く。冷えてから好みの大きさに切る。

デイツ・フィリング

- 種を取って切ったデイツカップ 2、干しぶどうカップ ½、水カップ 1 ½を全部一緒にして鍋に入れ、ふたをして時々まぜジャムの様な濃さになるまで（8分間）煮る。

ドイツ・アンド・ナッツ・スクウェアー

DATE AND NUT SQUARES

作 り 方

卵	2 個
砂 糖	カップ ½
ヴァニラエッセンス	小匙 ½
ふるった粉	カップ ½
ふくらし粉	小匙 ½
塩	小匙 ½
切ったくるみ	カップ 1
切ったドイツ	カップ 2

- 卵をよく泡立て砂糖、ヴァニラを加えてまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩をふるって卵のまぜたものに加えてまぜる。
- 次にくるみとドイツを加える。
- 油をひいた 20センチ四方の焼鍋に入れ 163度 C (325度 F) のオーブンで25～30分間焼く。
- 四角に切り冷えてから焼鍋より出す。

ドイツ・スティック

DATE STICKS

作 り 方

ふるった粉	カップ ½
ふくらし粉	小匙 1 ½
切ったくるみ	カップ ½
切ったドイツ	225グラム
バター	大匙 2
砂 糖	カップ ½
卵	1 個
熱 湯	小匙 1 ½

- 粉とふくらし粉を一緒にふるい、くるみ、ドイツを入れてまぜる。
- 残りの材料を一緒にしてクリーム状になるまでまぜこれを前のものに加えてまぜる。
- 20センチ四方の焼鍋に油をひきその上に軽く粉をふりかけまたは油紙をひいて 177度 C (350度 F) のオーブンで30分間焼く。
- 冷やしてから長方形に切って砂糖をまぶす。

エィプリコット・バー APRICOT BARS

作 り 方

ふるった粉	カップ 1 ½
ふくらし粉	小匙 1
塩	小匙 ¼
オートミール	カップ 1 ½
赤砂糖	カップ 1
バター	カップ ¾
エィプリコットまたはジャム	カップ ¾

- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるってオートミール, 赤砂糖を加えてまぜる。これにバターを入れ, 2本のナイフで切る様にしてグリーンピースの大きさ位になるまでまぜる。
- 25×16センチの焼鍋に材料の%を入れ軽くたたいて広げる。
- エィプリコットまたはジャムをぬりその上に残りの%のまぜたものを入れ191度C (375度F) のオーブンできつね色になるまで35分間焼く。
- 冷めてから長方形に切る。

フルー ツ・バー FRUIT BARS

作 り 方

卵	2 個
赤砂糖	カップ 1
ヴァニラエッセンス	小匙 1
ふるった粉	カップ 1
塩	小匙 ½
ふくらし粉	小匙 1
くるみと砂糖漬の果物	カップ 2 ¾
粉砂糖	適 量

- 卵をかたくなるまで泡立てる。赤砂糖を少しずつ加えながら泡立って続けヴァニラを加える
- 粉, 塩, ふくらし粉を一緒にふるい前のものに加えてまぜる。
- 最後に果物とくるみを入れてかき上げる。
- 油をひいた油紙を20センチ四方の焼鍋にひきそこへ1.5センチの厚さまでこねたものを入れ177度C (350度F) のオーブンで25分間焼きオーブンから出してすぐに油紙を取り冷やして長方形に切り粉砂糖をまぶす。

フィルド・バー・クッキー FILLED BAR COOKIES

作 り 方

バター	カップ ¾
赤砂糖	カップ 1
ふるった粉	カップ 1 ¾
重 曹	小匙 ½
塩	小匙 1
オートミール	カップ 1 ½

- バターと赤砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。
- 粉、重曹、塩をふるってクリーム状のものの中に入れて混ぜる。
- 次にオートミールを加えて混ぜる。
- 油をひいた33×22センチの焼鍋にこねたものを半分入れ、次に記すデイツ・フィリングまたはデイツ・エイプリコット・フィリングをぬり、残りのこねたものを上にのせ軽くおさえる。
- 204度C（400度F）のオーブンで25～30分間焼き温いうちに長方形に切る。

デ イ ツ ・ フ ィ リ ン グ

作 り 方

切ったデイツ	カップ 3
砂 糖	カップ ¾
水	カップ 1 ½

- 材料を全部一緒に鍋に入れてたえずかきまぜながら煮る（10分間）。冷やしてから使用する。

デ イ ツ ・ エ イ プ リ コ ッ ト ・ フ ィ リ ン グ

作 り 方

切ったデイツ	カップ 1
つぶした茹エイプリコット	カップ 2
砂 糖	カップ ¾
エイプリコットのジュース	大匙 2

- 全部の材料を一緒に鍋に入れ、かたくなるまでたえずかきまぜながら弱火で煮る。5分間冷やしてから使用する。

パイナップル・チョコレート・スクウェアー PINEAPPLE-CHOCOLATE SQUARES

バター	カップ ¾
砂糖	カップ 1 ½
ヴァニラエッセンス	小匙 1
卵	3 個
ふるった粉	カップ 1
ふくらし粉	小匙 1
塩	小匙 ½
肉桂	小匙 ½
切ったくるみ	カップ ¼ ~ ½
甘味のない純チョコレート	56グラム
汁気を切った刻んだパイナップル	カップ 1

作り方

- バター、砂糖、ヴァニラをクリーム状になるまでまぜこれに卵を加えてよくまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩、肉桂を一緒にふるいこれをクリーム状のものに加えてよくまぜ2等分する。
- 半分には切ったくるみと溶かしたチョコレートをに入れてまぜ、油をひいた22センチ四方の焼鍋に入れる。残りの半分には刻んだパイナップルをまぜチョコレートのまじったものの上に静かに入れる（上と下とまぜない様にする）。
- 177度C (350度F) のオーブンで35分間焼く。
- 好みの大ききで正方形に切る。

バタースコッチ・ブラウニー BUTTERSCOTCH BROWNIES

作り方

バター	カップ ¼
赤砂糖	カップ 1
卵	1 個
ふるった粉	カップ ¾
ふくらし粉	小匙 1
塩	小匙 ½
ヴァニラエッセンス	小匙 ½
切ったくるみ	カップ ½

- バターを溶かし火からおろして赤砂糖をまぜて冷やす。
- 卵を加えてよくまぜ粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるって前のものに加える。次にヴァニラと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177度C (350度F) のオーブンで25分間焼く。
- 指で軽く押え少し跡がつく位がよい。焼きすぎない様にして焼く。熱いうちに適当な大ききに切る。

パーフェクト・ブラウニー

PERFECT BROWNIES

作 り 方

バター	カップ $\frac{1}{2}$ + 大匙 1
砂糖	カップ 1
卵	2 個
ココア	大匙 6
ヴァニラエッセンス	小匙 1
ふるった粉	カップ $\frac{1}{2}$
刻んだくるみ	カップ $\frac{1}{2}$

- バターと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次にココア、ヴァニラ、粉を少しずつ入れてよくまぜ最後にくるみを入れてまぜる。
- 油をひいた焼鍋 (20センチ四方) に入れ163度C (325度F) のオーブンで35分間焼く。
- 好みによりファッジ・フロスティング (168ページ) をつけてもよい。
- ココアとバター大匙 1 の代りに甘味のない純チョコレート56グラムを用いる場合もある。

タフィー・ナッツ・バー

TOFFEE-NUT BARS

作 り 方

バター	カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ 1
卵	2 個
赤砂糖	カップ 1
ヴァニラエッセンス	小匙 1
粉	大匙 2
ふくらし粉	小匙 1
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
ココナッツ	カップ 1
アーモンド	カップ 1

- バターと赤砂糖カップ $\frac{1}{2}$ をクリーム状になるまでまぜ、これに粉カップ 1 を加えてまぜる。
- 油をひかない33×22センチの焼鍋に手でおさえつける様にして入れ177度C (350度F) のオーブンで10分間焼く。
- 卵をよく泡立て赤砂糖、ヴァニラを加えてまぜ次に粉、ふくらし粉、塩を加えてまぜ最後にココナッツとアーモンドを加えてまぜる。これを天火から出したものの上にのせて177度C (350度F) のオーブンで25分間焼く。少し冷えてから長方形に切る。