

# ジンジャーブレッドクッキー（子ども向けレシピ）

## 材料

- ・薄力粉 175g（打ち粉用に少し多めに用意）
- ・ベーキングパウダー 小さじ $\frac{3}{4}$
- ・ジンジャーパウダー 小さじ 1
- ・シナモンパウダー 小さじ $\frac{1}{2}$
- ・塩 少々
- ・バター 60g（小さな角切りにする）
- ・砂糖 90g（メインの砂糖）
- ・小さめの卵 1個（または大きな卵1個の半量）
- ・はちみつ 大さじ 1
- ・砂糖 大さじ 1（追加分）
- ・水溶きアイシング（オプションル）

## 作り方

1. **粉類を混ぜる** 大きなボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、ジンジャー、シナモン、塩を入れて混ぜます。スプーンや手で混ぜてもOK。
2. **バターと砂糖を加える** ここが楽しい作業です！ 小さく切ったバターを指先で粉類に擦り込み、砂状になるまで混ぜます。その後、メインの砂糖90gを加えて均一になるまで混ぜます。
3. **液体の材料を混ぜる** 小さなボウルに卵、はちみつ、追加の砂糖大さじ大さじ 1 を入れ、滑らかになるまでよく混ぜます。
4. **粉類と液体を合わせる** 液体の混合物をバターと粉のボウルに加え、柔らかい生地になるまで混ぜます。少しべたついて大丈夫、形をまとめやすくなります。
5. **生地を伸ばして型抜き** 打ち粉をした台の上で生地を約5mmの厚さに伸ばします。型抜きで形を作り、クッキングシートを敷いた天板に並べます。
6. **焼く** 160℃に予熱したオーブンで12～15分、薄く色づくまで焼きます。
7. **冷ます & デコレーション** 天板の上で数分冷まし、ワイヤーラックに移して完全に冷まします。冷めたらアイシングで飾ります（オプションル）。

## ポイント

- ・含蜜糖（黒糖・きび砂糖など）を使うと、クッキーが少し柔らかくもちもちになり、風味と水分も加わります。
- ・バターは小さく切ると、粉に擦り込むときにすぐに柔らかくなります。
- ・12分前後で焼くと、クッキーが柔らかく仕上がります。