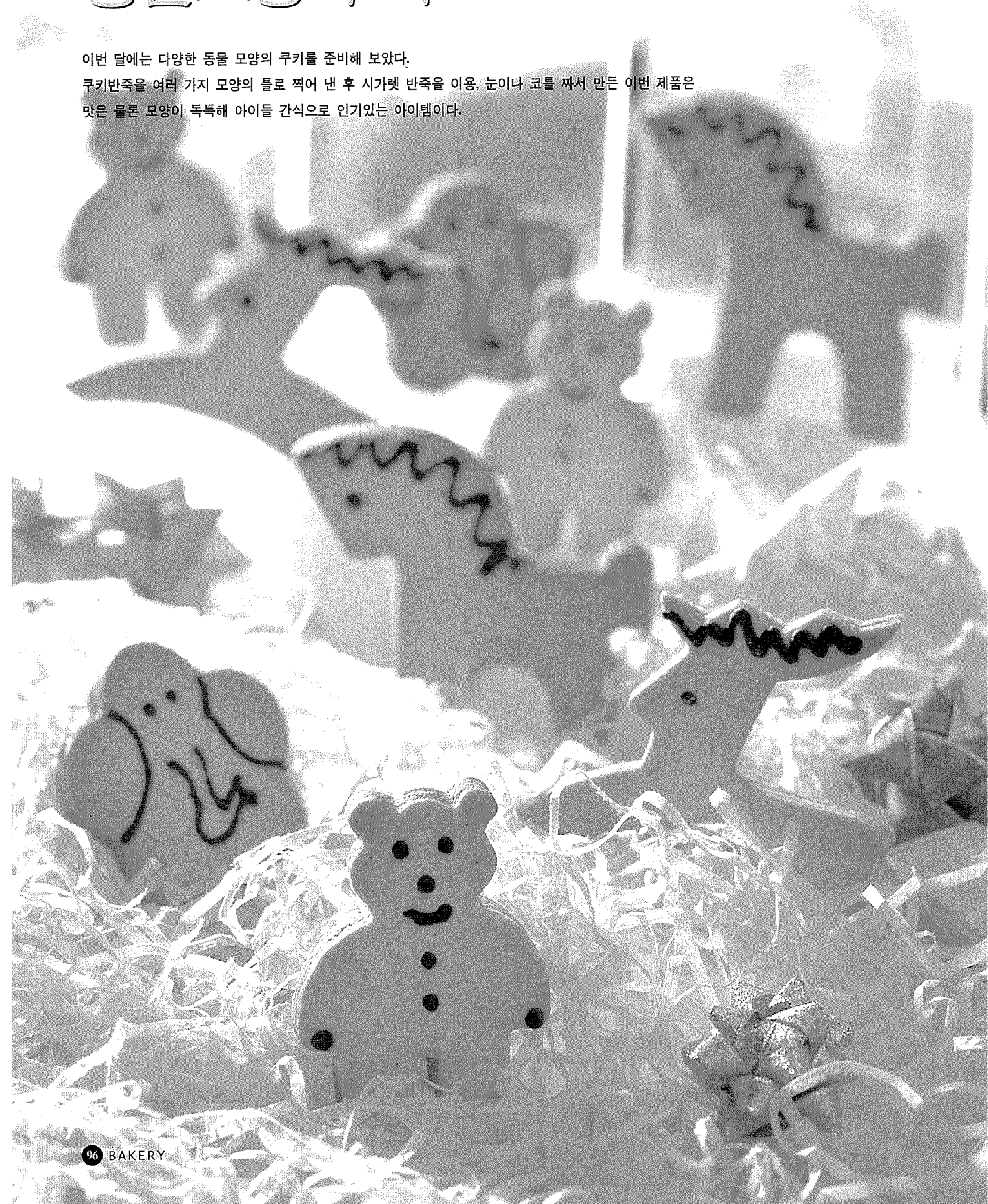


동물모양 쿠키

이번 달에는 다양한 동물 모양의 쿠키를 준비해 보았다.

쿠키반죽을 여러 가지 모양의 틀로 찍어 낸 후 시가렛 반죽을 이용, 눈이나 코를 짜서 만든 이번 제품은 맛은 물론 모양이 독특해 아이들 간식으로 인기있는 아이템이다.

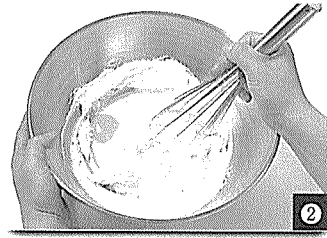


쿠키반죽 (g)

버터 350, 설탕 250, 소금 5, 계란 1개
노른자 1개, 바닐라오일 3, 박력분 500, 베이킹 파우더 3

만드는 법

- 1 버터에 설탕, 소금을 넣은 후 휘핑한다.
- 2 ①에 계란과 노른자를 넣어 휘핑한다.
- 3 ②에 바닐라 오일을 넣은 후 혼합한다.
- 4 베이킹 파우더와 박력분을 체로 친 후 ③과 혼합한다.
- 5 ④를 비닐에 싸서 1~2시간 정도 냉장고에 넣어둔다.

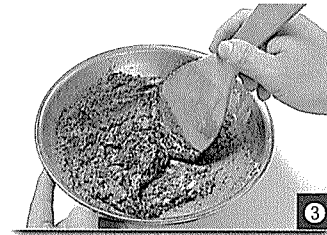


시가렛 반죽 (g)

버터 50, 설탕 50, 흰자 1개, 박력분 25, 코코아 25

만드는 법

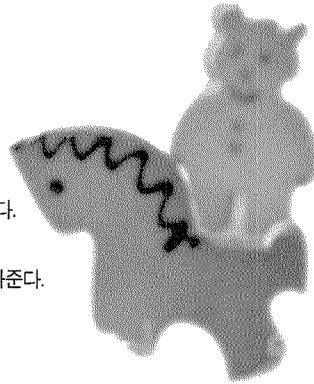
- 1 버터에 설탕을 넣은 후 휘핑한다.
- 2 ①에 흰자를 넣은 후 혼합한다.
- 3 박력분과 코코아를 체로 친 후 ②와 혼합한다.



미무릭 이는법 (g)

만드는 법

- 1 냉장 시킨 쿠키 반죽을 3.5~4mm 두께로 밀어편다.
- 2 ①을 여러 가지 동물모양의 틀로 찍어 낸다.
- 3 ②의 위에 시가렛 반죽으로 눈이나 코, 귀 등을 짜준다.
- 4 ③을 160~170°C 오븐에서 20분간 구워낸다.



조준형 / 제품컨설턴트

