

## 桜クッキー

(直径 5 cm 30 枚分)

バター (室温)	80 g
粉砂糖	60 g
卵黄 (室温)	1 個分
薄力粉	100 g
桜の花の塩漬け	10g
桜の葉の塩漬け	10 枚
飾り用 桜の花の塩漬け	30 個
振り掛け用 粉砂糖	適宜
打ち粉 (出来れば強力粉)	

- ① 桜の花の塩漬けは、塩を洗い流し、半日水に漬けておく。  
(2~3 回水を取り替える。) 葉は 2 時間水につける。
- ② ①の桜をもう一度洗い、キッチン・ペーパーで水気を取り、  
茎を少し残して切り取っておく。30 個飾り用に残し、残り  
10 g 分は、花びらをばらばらにちぎっておく。  
桜の葉は縦半分に切り、茎と筋を切り取り、荒みじん切り  
にする。
- ③ 薄力粉は 2 回振るっておく。
- ④ ②のばらばらにちぎった桜の花びら 10 g と、葉のみじん  
切りに、振るった薄力粉少々をまぶしておく。
- ⑤ ボールに室温で柔らかくしておいたバターを入れ、泡立て  
器でクリーム状にする。
- ⑥ 粉砂糖を加え飛び散らないよう気をつけながら、白っぽく  
なるまで混ぜ合わせる。
- ⑦ 卵黄を加え、泡立て器でよく混ぜる。
- ⑧ 薄力粉をもう一度振るいながら加え、へらでさっとすくう  
ように混ぜ合わせる。
- ⑨ 少し粉気が残っている所に、④の桜の花と葉の荒みじん切り  
を加え、粉気がなくなるまで混ぜる。
- ⑩ ⑨をひとまとめにし、ビニール袋に入れ、冷蔵庫で 30 分  
以上休ませる。
- ⑪ オーブンは 180℃にセットする。
- ⑫ 打ち粉をした台の上で 2 mm 厚さにのぼし、直径 5cm 位  
の抜き型で抜く。
- ⑬ 桜の花を飾り、オーブンに入れ、6 分焼く。
- ⑭ 焼き上がったら網の上に置き、熱い内に粉砂糖を茶漉しを  
通して、桜の花が見える程度に少し振り掛ける。

