

# カテェネ 農食ツアーリズム 「チーズ」を使ったレシピ



## スパイスチーズクッキー

黒こしょうのきいたチーズクッキーを  
くるみメープル、レモンミント  
2つのクリームチーズで味わいます



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

生地が均一になるよう、少しずつ力を加えながら伸ばしていきます

#### 〈材料 (20本分)〉

- 無塩バター 60g
- 生クリーム 大さじ2
- グラニュー糖 25g
- 塩 ひとつまみ
- 黒こしょう 小さじ1/2
- 粉チーズ 50g
- 薄力粉 120g

#### くるみメープルクリーム

- クリームチーズ 50g
- 刻んだくるみ 10g
- メープルシロップ 大さじ1

#### レモンミントクリーム

- クリームチーズ 50g
- レモン汁 小さじ1
- 刻んだミントの葉 4枚分
- 塩・こしょう 少々

#### 〈作り方〉

1. 無塩バター、生クリーム、クリームチーズを室温に戻しておく
2. 生地を作る。無塩バターとグラニュー糖をボールに入れ、ゴムベラですり混ぜる
3. 生クリーム、塩・黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、粉チーズを加える
4. 2にふるった薄力粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる。粉っぽさがなくなるまで混ぜ、ひとまとめにする
5. ラップを広げて生地を出し、縦10cm、横20cm、厚さ0.5cmに伸ばす (Point1)。冷蔵庫で1時間ほど冷やし、1cm幅にカットする
6. 1cm幅にカットした4を、180度に予熱したオーブンで約15分焼く
7. 2種類のクリームを作る。クリームチーズにそれぞれ材料を加えて混ぜ合わせ、ココットに移す