



ウォーカー風ショートブレッドのレシピ

材料

- 薄力粉 150g
- 無塩バター 80g
- 砂糖 50g
- 塩 1.5g

作り方

- ① ボールにバターと砂糖を入れます。
- ② ホイッパーを使って、バターが白っぽくなるまで、しっかりと混ぜます。
- ③ 薄力粉と塩を振ります。
- ④ 2のボールに入れ、サクッと混ぜ合わせていきます。
- ⑤ ある程度混ざったら、手でギュッと押すようにして、生地をひとまとめにしていきます。
- ⑥ ビニール袋（ジップロック等）に生地を入れます。
- ⑦ 高さ1~1.2cmぐらいになるように、麺棒で生地をギュッと圧縮するようにしながら伸ばしていきます。
- ⑧ 冷蔵庫で1時間ぐらい休ませます。
- ⑨ 冷蔵庫から出したら、袋を切り開き、生地を取り出します。
- ⑩ 生地を好みの大きさにカットしていきます。
- ⑪ スケッパー等で形を整え、キレイな直方体にしていきます。
自分で食べるだけなら、やらなくても問題なしですが、高さ・形を揃えておいた方が、焼きムラなく仕上がります。
- ⑫ 全部の形を整えたら、クッキングシートを敷いた天板の上に並べていきます。

- ⑬ 竹串等で、穴を開けていきます。底まで突き刺してしまって大丈夫です。
- ⑭ 180℃に予熱したオーブンを、160℃に下げて30～35分。焼き色を見ながら焼きます。
- ⑮ クーラーの上で、荒熱を取って完成です。

動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

美味しいを伝えるメディア

Akino Media

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/RnvnyTn4Qc0>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/shortbread/>