

パインアメリカンビスケット



材 料

1個分		市販のスライス缶の場合(6個分)	
ビスケット材料			
パイン・クラッシュ缶果肉	20g	パイン缶スライス	3枚
無塩バター	9g		55g
牛乳	17ml		100ml
A			200g
小麦粉(薄力粉)	34g		200g
ベーキングパウダー	小さじ1/3		小さじ2
ブドウシュガー	小さじ1/2		小さじ1
塩	0.2g		小さじ1/4
小麦粉(強力粉:打ち粉用)	適量		適量
牛乳	小さじ1		小さじ2
パインクリーム			
パイン・クラッシュ缶果肉	17g	パイン缶スライス	3枚
生クリーム(動物性)	17ml		100ml
砂糖	小さじ1		小さじ2
シナモンパウダー	適量		適量

【下準備】

- ・パイン・クラッシュ缶果肉はザルに空け水気を切っておく。
(パイン缶スライスの場合みじん切りにしておく)
- ・Aは、合わせてふるっておく。
- ・バターは、1cm角に切り、冷凍する。
- ・オーブンを200℃に温めておく。



1. 生クリームに、砂糖・シナモンパウダーを加えてホイップし、パイン・クラッシュ缶果肉を加えて、パインクリームを作る。冷蔵庫で冷やしておく。



2. ボウルにAとバターを入れ、スケッパーで切るようにしながら5mm大になるまで細かくする。指先でバターをつぶしながら粉類に馴染ませ、ポロポロにする。(バターが溶けそうな場合、冷蔵庫で冷やす。)



3. 2のボウルに、絞ったパイン・クラッシュ缶果肉を加えて全体を混ぜた後、牛乳を加える。フォークで生地を外側から混ぜ合わせ、ひとかたまりにする。



4. 打ち粉をした台に3を取り、手とカードを使って厚さ2cmの長方形にする。生地を半分に折り、再びカードで厚さ2cmに伸ばす。この作業を手早く2、3回繰り返す。



5. 4を打ち粉をした型で抜く。残った生地は、まとめて食べやすい大きさにする。
はけで表面に牛乳を塗り、200℃に熱したオーブンで15分焼く。



6. ビスケットが冷めたら、横半分にスライスし、1のパインクリームをはさむ。
仕上げに、シナモンパウダーを振りかける。

