

～宮松さんの話～ (22)

宮松さんとはかれこれ15年の
付き合いなんです。

生クリームを電話で注文すると
びっくりするくらいの元気な声と
明るい笑顔で出てくれるんです。
生クリームの注文をしただけで

元気がもらえる。

こんなすごい事務員、見たことが
ありません。

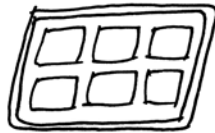
それが15年たった今でもずーっと
続いているって本当にスゴイです。
だからこれからもずーっと宮松さん
から生クリームを注文していきます。

葉巻クッキー

◎材料

- バター(無塩) 45g
- グラニュー糖 60g
- 薄力粉 25g
- 卵白 60g

◎つくり方



バターをうすスライスして
バットにならべ、
やわらかくしておきます。



バターがやわらかくなったら
ボールに入れて
グラニュー糖を混ぜ合わせ
ます。

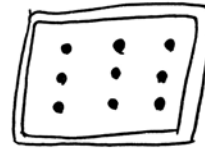


次に卵白を5回に分けて
混ぜ合わせます。

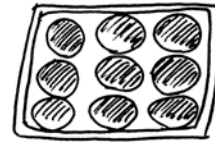
混ぜたら少し入れて、
また混ぜたら少し入れて...
と、やらないと分離して
しまいます。



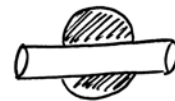
混ぜたら、ふるった粉を
なめらかになるまで
混ぜ合わせます。



鉄板に小さめに絞り、
200℃のオーブンで
焦わりがキツネ色になるまで
焼きます。



オーブンに入れると大き
ながるので
1枚ずつとって....



棒で丸めて...



出来上がり!!