デコポンとクッキーのマリトッツォ

材料（4個分　プレーン×2、ココア×2）

●クッキー（サクサクなパン）　プレーン＆ココア

・薄力粉　125g
・ベーキングパウダー　5g
・グラニュー糖　20g（大さじ1と1/3）
・塩　1.5g
・小さく刻んだデコポンの皮（すりおろしでもOK）　少し

・全卵　1個
・牛乳　35g
・ヨーグルト　15g(大さじ1)
・無塩バター（オリーブオイルでも可）　10g
・ココア　大さじ1.5

●クリーム

・生クリーム 120g
・グラニュー糖　15g（大さじ１）

●仕上げ

・デコポン　１個
・粉糖（お好みで）

○クッキー（サクサクなパン）プレーン＆ココア

【準備】・バターを常温に戻す（クリーム状にする）
・デコポンの皮をむき、皮のオレンジ部分を細かく刻む or すりおろす
・オーブン天板にクッキングシート敷く
・オーブンを190℃に予熱しておく

ボウル_大

＋
・薄力粉　125g
・ベーキングパウダー　5g
・グラニュー糖　20g
・塩　1.5g
・小さく刻んだデコポン皮少し

混ぜる

ボウル_中

容器_小

＋
・全卵　1個

溶き卵にする

※溶き卵はほんの少し残す
（焼成前に生地表面に塗るため）

＋
・牛乳　35g
・ヨーグルト　15g

混ぜる

少しずつ加えながら混ぜる

＋
・無塩バター　10g

表面が滑らかになるまでこねる（5分ほど）

半分に分ける

プレーン生地　　ココア生地

＋
・ココア　大さじ1.5

均一になるまでこねる

それぞれの生地を半分に分け(計４個)、
天板におく

オーブン天板

溶き卵を生地表面に薄く塗る

オーブンで焼く　190℃15分
薄く焼き色がつくくらい（お好みで）

焼成中に次ページのクリーム作る

次ページへ

○生クリーム＆仕上げ

【準備】・デコポンの薄皮を剥いておく

クッキー

- 焼成中…
- 焼成後少し冷ます
- 高さの真ん中ちょい下を、
  端１cmほど端が残るくらい
  横方向に切り込む

泡立てボウル_中

＋

・生クリーム　120g
・グラニュー糖 15g（大さじ１）

硬めに泡立てる ９分立て

パンの間にたっぷり生クリームを入れる

＋

・デコポンむき身

間に差し込んだり、表面にはりつけたり、お好みでデコレーション。
はみ出たクリームはそぎとる

- お好みで粉糖をまぶす

完成！