

ピーナッツバター アイスクリームサンドイッチ



材料(12人前)

薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・375g
ベーキングソーダ・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ 1/2
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ 1/2
アメリカンピーナッツバター（無糖）・・・・・250g
無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・125g
ブラウンシュガー・・・・・・・・・・・・・・・・・250g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
バニラエッセンス・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ 1
チョコレート、キャラメル、
バタースコッチアイスクリーム・・・・・・・・・・・・・1500g

1. オーブンを 180° C に予熱する。小ボウルに小麦粉、ベーキングソーダ、塩をあわせてふるっておく。大ボウルに泡立て器または電動ミキサーでピーナッツバターと室温で柔らかくしたバターをなめらかになるまでよく混ぜる。砂糖、卵、バニラエッセンスを順に加えよく混ぜる。最後に大ボウルに小ボウルの粉類を加えて混ぜる。
2. 必要であれば手に打ち粉をして（強力粉 分量外）直径 4 cm の大きさに生地を丸め、5cm 以上の間隔をあけてオーブンシートに生地を並べる。打ち粉を大きいガラスの底面につけて全ての生地の上に置き、潰して平ら（約 7.5cm）にする。フォークの先に打ち粉をして各生地に十字の模様を作る。
3. 余熱したオーブンで 10～12 分、縁が茶色くなり焼き色が 少しくまで焼く。オーブンから取り出し、ベーキングシートの上で 1 分置き、金網に移し替え完全に冷ます。
4. アイスが少し柔らかいとクッキーに挟む際に簡単。125g のアイスクリームを 1 枚のクッキーの上に乗せ、もう一枚のクッキーを上置き、サンドイッチアイスクリームを作る。未使用のクッキーは密封容器で 5 日間保存可能（または冷凍）アイスクリームサンドイッチはラップで包み、その上にアルミホイルを包む。