

Lemon Cookies

Bake at 400°F(200°C) for 6-8 minutes or until lightly browned

Cookies

- 2 1/2 cups all purpose flour
- 1 1/2 cups sugar
- 2 sticks butter (=1 cup butter) softened
- 2 eggs
- 1 tablespoon grated lemon peel or lime peel
(레몬 껍질 강판에 간다.)
- 1 tablespoon lemon juice or lime juice
(레몬껍질 완전히 벗기고 레몬으로 주스를搾다.)
- 1 1/2 teaspoons cream of tartar
- 1 teaspoon baking soda
- 1/4 teaspoon salt

Glaze

- 1 1/4 cups powdered sugar
- 2 tablespoons lemon juice or lime juice
grated lemon peel, if desired

*볼에 버터랑 설탕을 잘 섞어준다.

*버터와 설탕 섞인 볼에 달걀, 레몬껍질 강판에 갈아서 넣고
레몬주스, tartar, 베이킹 소다, 소금 넣어서 잘 섞어준다.

*모든 재료 섞인 볼에 마지막으로 밀가루 넣어 섞어준다.

*숟가락이나 아이스크림 쿠퍼를 이용해서 실리콘 깔린 팬에 떠 놓는다.

*완성 후 볼에 Glaze 만들어 쿠키 따듯할 때 위에 한스푼 올리고
그 위에 레몬 껍질 간 것을 뿌린다.