

すくすく人気レシピ紹介

H31年1月

今月はクッキーをご紹介します。材料を測って混ぜたら、まるめて焼くだけの簡単クッキーです。生地にはココアや抹茶を混ぜ込んだり、レーズンやチョコチップを加えたりすればさまざまなアレンジができますよ。すくすくでも人気のメニューですのでご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

★チョコチップクッキー（15枚分）

<生地>

小麦粉	…	140g	豆乳	…	大さじ1
バター	…	100g	バニラエッセンス	…	少々
砂糖	…	40g	チョコチップ	…	適宜

- ①小麦粉はふるい、バターは室温に戻しておく
- ②バターをクリーム状に練り、砂糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる
- ③②にバニラエッセンスと豆乳を加え混ぜ合わせる
- ④小麦粉を一度に加えさっくりと混ぜ合わせ、ひとつにまとめる
- ⑤生地を丸め平たくしオーブンシートをしいた天板に間隔を置いて並べる
- ⑥170度のオーブンで約15分間焼く（裏を見て焼き色がついていればOK）
- ⑦焼きあがったらよく冷まし、お皿に盛り付けて完成

