

すくすく人気レシピ紹介

2020年6月

今月はチョコチップクッキーをご紹介します。すくすくで大人気のおやつの一つです。
作り方は簡単な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

薄力粉	…120g
無塩バター	…60g
グラニュー糖	…40g
チョコチップ	…50g



- ① 室温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を加えて混ぜる。
- ② ふるった薄力粉を加えてゴムベラで切るように混ぜる。
- ③ チョコチップを加えざっと全体を混ぜ合わせたら生地地完成。
- ④ クッキングシートをしいた鉄板に丸く形成した生地を置く。
- ⑤ 170℃に余熱したオーブンに入れ 12～15 分程、軽くきつね色がつくまで焼く。