

すくすく人気レシピ紹介

2021年8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

無塩バター	…	90g	薄力粉	…	130g
グラニュー糖	…	60g	ベーキングパウダー	…	小 1/3
塩	…	1つまみ	チョコチップ	…	80~100g
卵	…	1個			



- ① 室温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖と塩を加えて混ぜる。
- ② 溶いた卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ③ ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えてゴムベラで切るように混ぜる。
- ④ 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。
- ⑤ クッキングシートをしいた鉄板にスプーンで生地を落としていく。
- ⑥ 170℃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。