

手作りクッキー（卵めき）



材 料 （4人分）

<プレーン>		<ココア>	
・小麦粉	300g	・小麦粉	250g
・BP	小さじ1	・BP	小さじ1
・バター	120g	・ココア	120g
・牛乳	60g	・牛乳	60g
・砂糖	120g	・砂糖	120g
		・バター	120g

作 り 方

1. バターは室温に戻しておきます。
2. 小麦粉とBPは合わせてふるっておきます。
（ココア生地はココアも一緒にふるいます。）
3. バターが柔らかくなると、砂糖を2～3回に分けて加えよく混ぜます。
4. 3に牛乳を入れて混ぜ合わせ、2を加えてさっくり混ぜます。
5. ボールにラップをして冷蔵庫で30分生地をねかせます。
6. 5の生地を伸ばして型をぬくか、ボックスクッキーのようにします。
7. オーブン165度に設定します。
鉄板にクッキングシートをひいて生地を並べ15～20分焼くとできあがりです。