

家庭科 Let's Try

「おやつにクッキー食べたい」でもバターがなかった…

でも大丈夫! 【バターなしのクッキー】をつくってみましょう。



〈材料〉 24 個分
薄力粉 200g
ココア 40g
砂糖 50g



〈下準備〉

薄力粉とココアは合わせてふるう。
左の砂糖は黒砂糖を使用。削って、ふるう。(上白糖でも OK)

油(ひまわり油など)50ml 〈その他〉

卵 1 個

油は、ココナツオイルやごま油(無色)など。風味のあるものはお好みで。

アーモンド 24 粒

ナッツの他ドライフルーツも OK。

〈作り方〉

<p>① ボールに、卵を割りほぐし、油を入れ、よく混ぜる。</p> 	<p>② 砂糖、薄力粉・ココアをゴムべらで混ぜる。</p> 	<p>③ 厚さ 1 cm に形を整えて、ラップに包み、30 分冷蔵庫で寝かせる。</p> 
<p>④ 冷蔵庫から出して、5mm の厚さに伸ばして、24 等分し、アーモンドを押し付ける。</p> 	<p>⑤ 半分はグラニュー糖を合わせてみました。オーブン 180℃、20 分焼く。</p> 	<p>⑥ 完成! よく冷めてから盛り付けます。コーヒー・紅茶などと一緒に、おやつを楽しみましょう!</p> 