



スプーンで簡単

さくさくクッキー



材 料 (約25個分)

白金鶴(薄力粉)	100g
バター	75g
砂糖	50g
卵	25g
チョコチップ	50g

作 り 方

step 1 下準備

- ・オーブンは170℃に予熱する。
- ・天板にオーブン用シートを敷く。
- ・バターを常温に戻し、柔らかくしておく。
- ・卵を割りほぐす。

step 2 生地を作る

ボールに柔らかくしたバターを入れ泡だて器でクリーム状になるまで混ぜます。砂糖を加え、さらによく混ぜ、白っぽくなったら卵を数回に分けて入れ、その都度よく混ぜ合わせます。生地が滑らかになったら、白金鶴(薄力粉)、チョコチップを入れ、ヘラでチョコチップが均一になるまで混ぜ合わせます。

step 3 オーブンで焼く

出来上がった生地をスプーン(大さじ1/2程度)ですくい、天板に敷いたシートに生地がくっつかない程度に間隔をあけて落とします。170℃に温めたオーブンで20分焼き出来上がり!