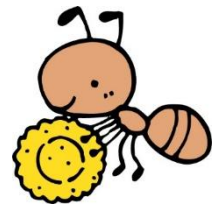




手作りクッキー



<材 料>

作り方4人前

薄力粉 150 g バター 40 g 砂糖 40 g 卵小 1個 牛乳 30 cc ベーキングパウダー 4 g

<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ② ボールにバターを入れクリーム状になるまで混ぜる。
- ③ ②に砂糖を加え良く混ぜた後、溶き卵を数回に分けて加え良く混ぜ合わせる。
- ④ ③に①を加えて混ぜ、生地を作り 30分休ませる。
- ⑤ ④を麺棒で薄く伸ばし型で抜き、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ⑥ あらかじめ余熱していた（160℃～170℃）オーブンで10分程焼く。



<ワンポイント>

5歳児ぶどう組の子ども達とクッキーを作りました。子ども達は、自分の好きな形や大きさの型を選んで上手に型抜きが出来ました。