

3歳～5歳児

親子クッキング

☆ クッキー ☆

<材料>

薄力粉	100g
さとう	40g
無塩バター	50g
牛乳	適量
無糖ココア	小さじ1

飾り用

ドライフルーツ
チョコチップ
カラースプレー
ジャム

など

<作り方>

準備

- ① バターを細かく切って室温へおきやわらかくしておく。
- ② オーブンは170℃予熱しておく。

生地

- ① ビニール袋に、薄力粉・さとうを入れてあわせる。
バターを入れて、もみこむようにあわせ生地をまとめる。
(まとまりにくかったら牛乳を少し入れて様子を見て、さらにもみこみ生地をまとめる)
- ② 2種類の生地を作るので、①を2等分してビニール袋を分けて片方にココアをあわせる。
- ③ 生地を麺棒で8mmぐらいの厚さまで均等に伸ばして(ビニール袋の中で)冷蔵庫で20分ほど休ませます。
- ④ 天板の上にオーブンシートを敷いて型をとった生地をのせてチョコなど飾り170℃のオーブンで15分～20分ほど焼く。

