

かりほし かたぬきクッキー

チーズ

・バター ... 50g (つめた〜もの)

・ほくりき ... 150g

・ベーキングパウダー ... ニテビ¹/₂

・さとう ... 20g

・しお ... ひとつまみ

・ニほチーズ ... おおさじ 2

・ぎゅく(=わ) ... おおさじ 4~5



2006.2.11

チョコレート

・バター ... 50g (つめた〜もの)

・ほくりき ... 150g

・ベーキングパウダー ... ニテビ¹/₂

・ココア ... おおさじ 2

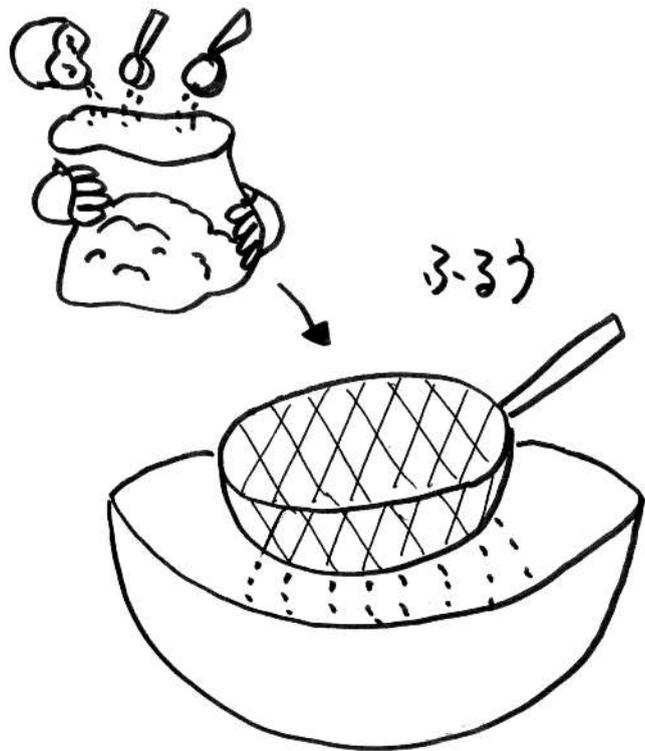
・さとう ... 50g

・板チョコ ... ^{いた} $\frac{1}{2}$ まい (ニまかくきざむ)

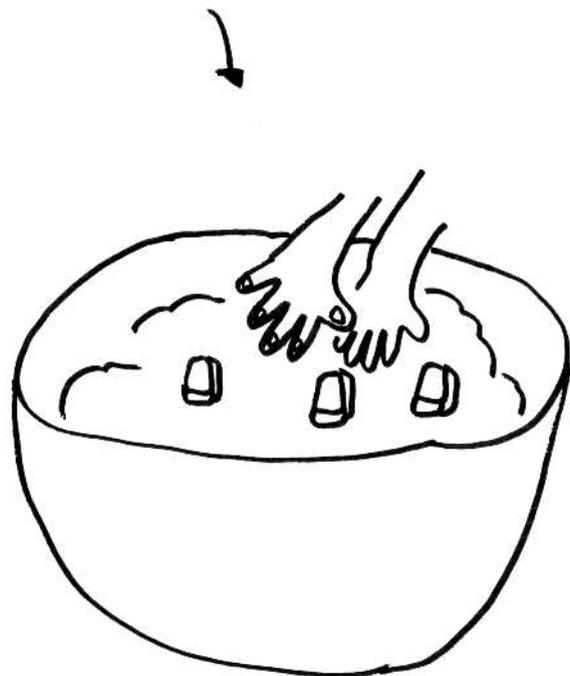
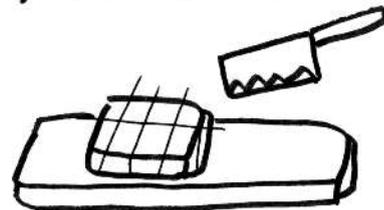
・ぎゅく(=わ) ... おおさじ 4~5

1. ボウルに★をふるい
あわせておく

ビニール袋にひとまぜる

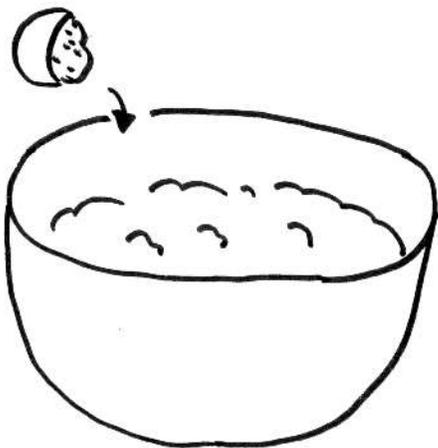


2. バターを1cm^か角に^き切り
すりあわせる



ニナチーズのふりになるまで。

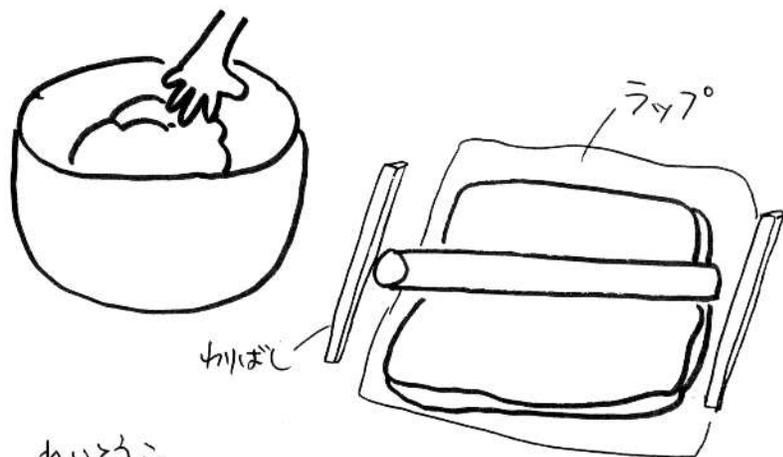
3. ニーナーズ. または. チョコを
いれる



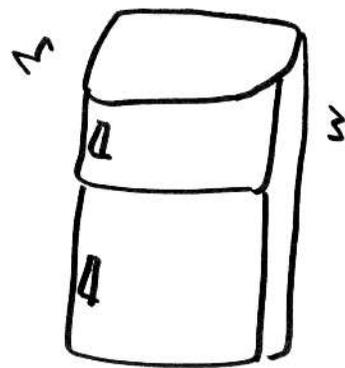
つかい
ギョウ(ニャ)をいれ. まぜる



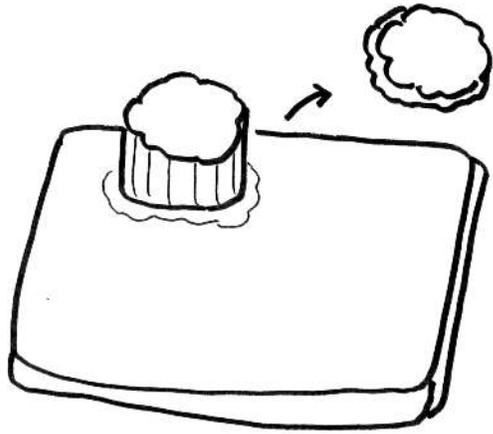
4. まとめて. のぼす
わりばしをあさにのぼす



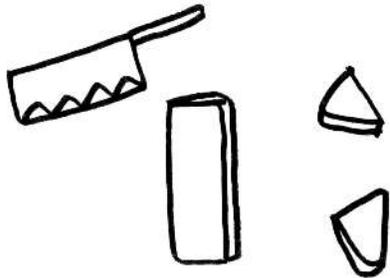
かいてこ
冷凍庫で 10分ほど 冷やす



5. かたぬき



ほろちゆい⁺切⁺りも いろいろ.



6. オーブンこやく

160°C で 25 ~ 30 分

