

# こくろクッキー

しほりだしで...

つくりやすい量

- ・バター ... 80g (お塩 無塩)
- ・たまご ... 1コ
- ・黒ざとう ... 100g
- ・きゅうにゅう ... おおさいじ
- ・はくりきこ ... 160g

かざりよの 黒ざとう (かたまり)

しほりだしぶくろ

つくりかた

1. 生地をつくる

2. 焼く



\* しはじゅんび

- ・バターはハサにだしおく
- ・オーブンは150℃にあたためる

きい  
1. 生地をつくる

バターをあわだてきこよくませる

おはきめの  
ボール



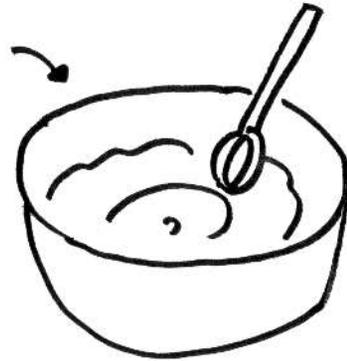
マヨネーズ状に。

ついで、くろざとをいれて、よくませる



しろ、ほくなるまで。

ついで、たまごをうわにわす、ほぐし、  
すこしずついれる



よくませる

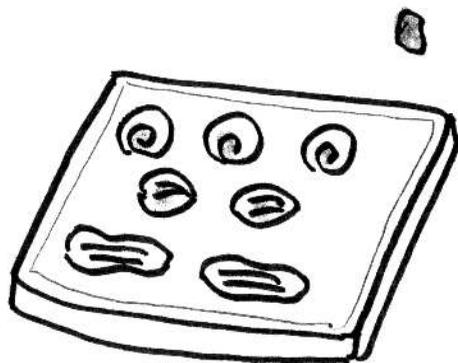
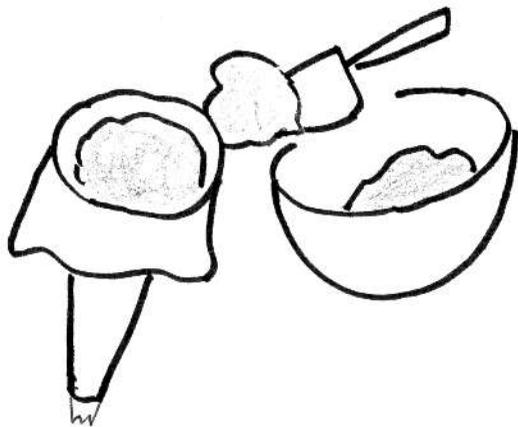
ついで、はくりきこをふるい入れる



☆ポイント☆

ボールのよこから  
すこしあげるおに  
あわせていく。

しほりぶくろにいれて。  
しほっていく。



かざりぶくろの  
くろざとうを  
のせる

2. 焼く

150°C で 20分 ~ 25分

