

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



* したじゅんび

- ・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



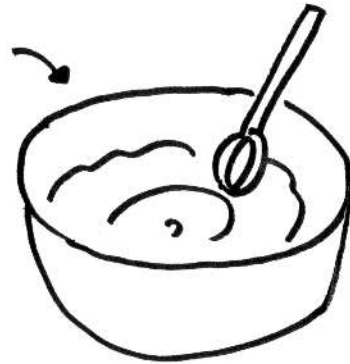
マヨネーズ状に。

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

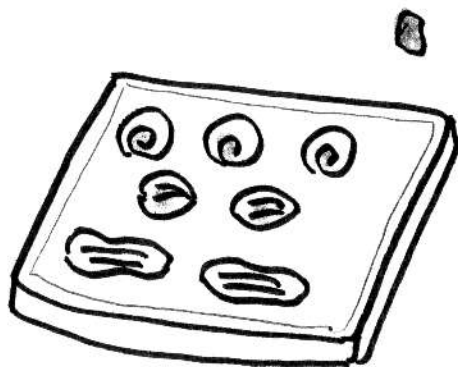
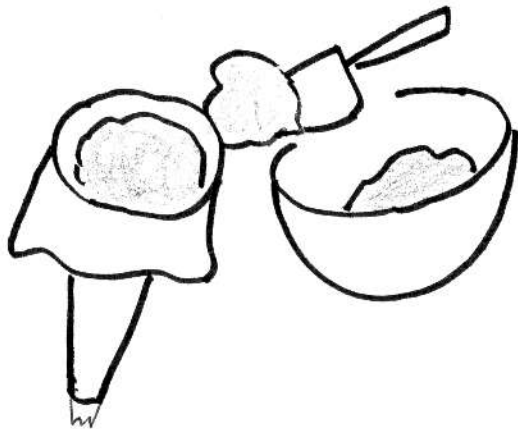
ついで、はくりきこをふるい入れる



☆ポイント☆

ボールのどから
すこしあげるおに
あわせていく。

しほりぶくろにいちご。
しほっていく。



かざりもの
くるざとろを
のせる

2. 焼く

150°C で 20分 ~ 25分

