

発表会お土産

ココアコーンフレーククッキー（三角）

チーズクッキー（スティック）



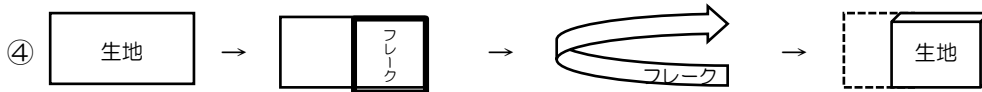
◎ココアコーンフレーククッキー（三角）

《材料》

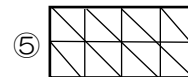
(A) 小麦粉	60 g	(A) ココアパウダー	3 g
・バター	25 g	・砂糖	20 g
・牛乳	15 g～	・コーンフレーク	10 g

《作り方》

- ① (A) の二つを合わせてふるっておきます。
- ② バターをやわらかくし（電子レンジで10秒）、ボウルに砂糖と一緒に混ぜます。
- ③ ②に牛乳を15g入れ混ぜ、①を入れて混ぜ、こねます。（この時粉っぽい様なら、牛乳を少量ずつ入れ、耳たぶ位の硬さの生地を作ります。）
- ④ 生地をラップなどに包み、長方形に伸ばします。伸ばしたら、生地の半分にコーンフレークをのせ、コーンフレークをのせていない方の生地をかぶせ空気をぬきます。再度ラップで包み、軽く伸ばし、冷凍庫に30分程入れておきます。



- ⑤ 生地を冷凍庫から出し、ラップをはずして三角に切ります。
- ⑥ 170℃15～20分オーブンで焼き色がつくまで焼きます。



◎チーズクッキー（スティック）

《材料》

・小麦粉	60 g	・粉チーズ	18 g
・乾燥パセリ	少々	・バター	25 g
・砂糖	20 g	・牛乳	20 g～

《作り方》

- ① バターをやわらかくし（電子レンジで10秒）、ボウルに砂糖と一緒に混ぜます。
- ② ①に牛乳を20g入れ混ぜ、粉チーズとパセリを入れて軽く混ぜた後、小麦粉を入れてこねます。（この時粉っぽい様なら、牛乳を少量ずつ入れ、耳たぶ位の硬さの生地を作ります。）
- ③ 生地をラップなどに包み、長方形に伸ばします。伸ばしたら冷凍庫に30分程入れておきます。
- ④ 生地を冷凍庫から出し、ラップをはずしてスティック状に切ります。
- ⑤ 170℃15～20分オーブンで焼き色がつくまで焼きます。