

クッキー

★おすすめポイント★

レシピでは、ごまを使いましたが、ピーナッツやレーズン、ほうれん草などを使ってもいいですよ！
色々な味を試してくださいね。

レシピでは、棒状にしてカットする方法をご紹介しますが、講座では、粘土のようにこねて、型で抜いたり、好きな形を作ったりしました。

お子さんたちも、とても楽しそうでした。

普段はお料理をしないお父さんも、一緒に楽しめます。



こんなクッキーもできました。
ミナモちゃんです！

材料

マーガリン	120 g
砂糖	120 g
卵	1 個
バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	小さじ 1
薄力粉	300 g
ごま	50 g

作り方

- ① マーガリンは白っぽくなるまで練り、砂糖を2、3回に分けて加え、さらによく混ぜる。
- ② ①に卵とバニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーをふるい、②に入れ、木じゃくしで粉っぽさがなくなるまで混ぜてから手でしっかりこねる。
- ④ ③にごまを加え、ひとかたまりになるまで更によく練る。
※好みにピーナッツやレーズンを細かく刻んで入れる。
※ほうれん草を入れる時は、ほうれん草をサッと茹でて細かく刻み、布巾でしっかり絞ってから生地に練りこむ。
- ⑤ ④を棒状の形に整えて、ラップに包み冷凍する。
- ⑥ ⑤を2～3mmの厚さに切り鉄板に並べ、170℃に熱したオーブンで20分位こんがり焼く。