

白岡高校 【あり?の実クッキー】レシピ

【材料】クッキー10個分

- クッキーミックス：150g
- 無塩バター：80g
- 卵：20g
- ココアパウダー：25g
- さつまいもパウダー：25g
- ホワイトチョコ：50g
- あられ適量
- けしの実：10g
- プリッツ：適量
- チョコチップ：20粒



【作り方】

- ① バターを室温に戻し、クリーム状に練る。
- ② 卵を加えて混ぜる。
- ③ クッキーミックスの半量とココアパウダー、さつまいもパウダーをそれぞれ混ぜる。①の半量とそれぞれ混ぜる。
- ④ ③の生地を伸ばしてサランラップに包み、冷蔵庫で1時間ねかす。
- ⑤ 型抜きで生地を抜く。ココアクッキーにはけしの実をまぶす。さつまいもクッキーには、プリッツを刺す。クッキングシートを敷き、170度で18分焼く。
- ⑥ クッキーが冷めたら、ホワイトチョコを湯煎にかけたものとあられを混ぜて、ココアクッキーとさつまいもクッキーでサンドする。