



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）

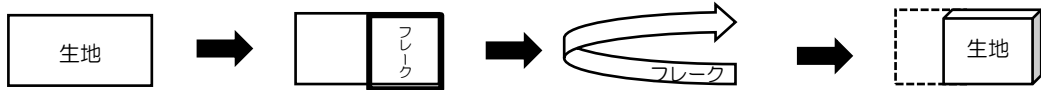
《材料》

- ・小麦粉 60g
- ・ココアパウダー 1.2g
- ・バター 20g
- ・牛乳 15cc～
- ・砂糖 20g
- ・コーンフレーク 20g

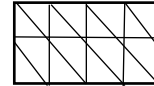


《作り方》

- ①小麦粉とココアパウダーを合わせ、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入れ混ぜます。
- ③②に牛乳を少しづつ加えながら混ぜます。
- ④③に①を入れこねます。（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。）
- ⑤生地をラップなどに包み、長方形に伸ばし、伸ばした生地の片側半分にコーンフレークを広げ、生地を半分に折りたたみ、コーンフレークが出ない様に気を付けながら伸ばします。生地は、冷凍庫で30分程入れておきます。



- ⑥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。
- ⑦170℃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 100g
- ・粉チーズ 18g
- ・砂糖 30g
- ・バター 40g
- ・牛乳 15cc～



《作り方》

- ①バターをやわらかくし（電子レンジで10秒）、ボウルに入れて混ぜます。
- ②①に砂糖、粉チーズ、牛乳を少量ずつ入れて混ぜ、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。
- ⑤170℃15～20分オーブンで焼き色がつくまで焼きます。