



2色クッキー



★準備・・・バターは冷蔵庫から出して、常温にする。オーブンを190度に温める。

材料 20個分(1人5個)

プレーン生地(白)

バター	100g
さとう	50g
溶きたまご	大さじ2
薄力粉	200g

プレーン生地のつくりかた

- 1) バターをボウルに入れ、クリーム状にする。クリーム状になったら、さとうを入れて混ぜる。
- 2) 1)のボウルに、2回に分けて、溶きたまごを入れて混ぜる。
- 3) 薄力粉は、ふるってから、2)のボウルに加えて混ぜる。

4) クッキーの生地ができたなら、手でこねる。

5) 4)がまとまったら、ラップに包み、冷蔵庫で30分休ませる。

抹茶生地(みどり色)

バター	50g
さとう	25g
溶きたまご	大さじ1
抹茶	10g
薄力粉	90g

抹茶生地のつくりかた

- 1) ~2)まで、プレーン生地の作り方と同じです。
- 3) 薄力粉と抹茶をあわせてふるって、2)のボウルに加えて混ぜる。
- 4) クッキーの生地ができたなら、手でこねる。
- 5) 4)がまとまったら、ラップに包み、冷蔵庫で30分休ませる。

生地ができたなら・・・ さあ！楽しく作りましょう！★ひとり5個ずつ作ります。

1) プレーン生地と抹茶生地を組み合わせ、形作りをする。

☆かざり用にかたいスパゲッティと黒ゴマが使えます。

2) 天板にオーブンシートをしき、クッキーを並べてオーブンで15分焼く。



クッキーが冷めたら、できあがり♪