

ポリ袋で簡単！クッキー

2024年8月

材料(作りやすい分量)

無塩バター 50g
(室温に戻してやわらかくしておく)
砂糖 30g
薄力粉 100g
ベーキングパウダー 1g
厚めのポリ袋

☆アレンジ☆
トッピング用シュガー、ジャム、チョコチップ
ココア、抹茶、紅茶茶葉、きな粉、黒ごま…など

お休みの日にクッキー
づくりはいかがですか？



作り方

- ①ビニール袋にバター以外の材料を入れる。
- ②袋に空気を入れてふくらませ、口をねじって閉じ、シャカシャカ振る。
- ③②にバターを加え、ビニール袋をモミモミ、コネコネする。
(全体がまとまるまで)
※オーブンを160℃に予熱しておく
- ④袋の上から生地を手または綿棒で伸ばす。均一に伸ばせたら、袋の端をはさみで切り開く。
- ⑤成形して焼く。160℃のオーブンで12～14分焼く。
型抜き・トッピング・つまようじ等で顔や絵を描くなど…

