

乳・卵不使用 ココアクッキー



乳と卵を使用していないクッキーです。生地を寝かせ、5mm厚にのびさせて、子どもと一緒に型抜きするのも楽しいですよ”

〈材料〉 1人分

(作りやすい分量)

- | | | |
|-----------|------|--------|
| ・薄力粉 | 10g | (200g) |
| ・純ココア | 0.4g | (8g) |
| ・上白糖 | 4g | (80g) |
| ・ケーキマーガリン | 5g | (100g) |
| (乳不使用) | | |
| ・無調整豆乳 | 適量 | |

〈作り方〉



1. 上白糖とケーキマーガリンをボウルで混ぜる。
2. 薄力粉をふるいながら、1のボウルに入れる。ココアも加える。
3. しっかりになる。まとまらないようなら、豆乳を少しずつ加え、ひとまとめにする。
4. 生地を棒状に形成し、ラップに包んで冷蔵庫で2時間ほど寝かせる。
5. 冷蔵庫から出した生地を5mm厚にスライスし、クッキングシートを敷いた鉄板に並べ、(予熱した)オーブン170℃で10~15分焼く。