

ダブルチョコレートクッキー 2016.3 乳幼児を持つ母のグループ

【材 料】 直径 3～4 cm 40～50 枚

- ・バター 120 g ……室温に戻す
- ・砂糖 100 g
- ・卵 1 個
- 〔 薄力粉 185 g ……合わせてふるっておく
- ココア 15g
- 重層 小さじ 1/2
- ・チョコレートチップ 100 g

【作り方】

- ・バターはボールに入れて、クリーム状に練り、砂糖を少しずつ加えて、さらに練り合わせ、卵を 2～3 回に分けて加え、そのたびに合わせる
- ・粉類を加え、さっくりと混ぜ合わせ、粉っぽさが残っているうちにチョコレートチップを加え、全体に混ぜ合わせる
- ・天板に大きじ山 1 位（直径 2 cm 位）をおき、180℃のオーブンで 15～20 分焼く