

チョコチップクッキー



ざいりょう 材料

(5～10枚分)

薄力粉	50 g
グラニュー糖	25 g
塩	少々
無塩バター	25 g
チョコチップ	25 g

事前準備

無塩バターは常温にもどしておきます。

オーブンは180℃に予熱しておきます。

つく かた 作り方

- ①ポリ袋に薄力粉、グラニュー糖、塩を入れ、手でポリ袋の口を閉じながら振り合わせます。
- ②無塩バターを入れ、手でつぶしながらなじませます。
- ③チョコチップを入れて混ぜ合わせ、ひとまとめにします。
- ④一口大を取り、直径4センチほどに手でつぶし、クッキングシートを敷いた天板に並べます。
- ⑤180℃のオーブンで10分、こんがり焼き色がつくまで焼きます。粗熱を取って完成です。