

## 「からすのクッキー」(ココアチョコチップクッキー)

### 材料(4人分)

- ホットケーキミックス 100g
- ココア 4g
- バター 25g
- 牛乳 25ml
- 砂糖 大さじ2
- チョコチップ 20g

粉を入れるまでは泡だて器で、  
粉を入れてからはヘラで混ぜると  
良いです。

### 作り方

1. バターを常温に戻し、軟らかくしておく。  
※給食で作るときは量が多いため、混ぜやすくするために湯せんで溶かしました。
2. 1のバターと砂糖を混ぜる。
3. 牛乳を加えて混ぜる。  
(※給食では、砂糖を溶かすために少し温めました。)
4. ホットケーキミックスとココアを入れ、ヘラで混ぜる。
5. 色がココア色になったらチョコチップを入れて混ぜる。
6. 5の生地を休ませる。  
※一般的には冷蔵庫で休ませます。
7. オーブンを予熱で温めておく。
8. オーブンの鉄板にクッキングシートを広げる。
9. 6の生地をクッキー1枚分取り、丸めて、手のひらで押すようにして平べったくする。  
※ちぎったままの形で焼いても良いです。
10. 9のクッキーを8の鉄板に並べ、オーブンで焼く。