

がまくんとかえるくんのクッキー（くるみいり）

（材料 5人分）

あぶら	10g
バター	6g
黒さとう	35g
豆乳（または牛乳）	25g
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	3g
チョコチップ	25g

（※お好みでくるみ 30g を入れると味にコクがでます）

（作り方）

1. バターをとかして、油、黒さとうを加え混ぜる。
2. 1に豆乳（または牛乳）を加え、小麦粉・ベーキングパウダーを加え、くるみ・チョコチップを加え、さっくりと混ぜる。
3. 2を5等分にして、180℃のオーブンで、13分焼く。

食べだしたら止まらなくなってしまう
クッキーです。お話も読んで下さい。

『ふたりはいっしょ』

