



がまくんクッキー

材料（給食のクッキー 10個分）

●バター（有塩）	35 g
●黒砂糖（粉状のもの）	70 g
●豆乳または牛乳	45 g
●薄力粉	100 g
●ベーキングパウダー	3g
●チョコチップ	40g

道具

●ボール
●泡だて器
●ヘラ
●クッキングシート
●オーブンまたは トースター
●鍋つかみ

作り方

(下準備)

- ※ バターは室温に置いて、柔らかくしておく。
- ※ 豆乳（または牛乳）も室温で。冷たいとバターが固まってしまいます。
- ※ 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。ふるわずに、きれいなビニール袋に入れて、空気と一緒にフリフリするだけでも良いです。フリフリする時は、入り口をしっかりと閉じて。
- ※ オーブンは180度に温めておく。

- ① バターを泡だて器で混ぜ、少しずつ黒砂糖を加えてその都度よく混ぜる（空気を含む感じ。ふわっと）
- ② 豆乳（または牛乳）を①に少しずつ混ぜていく。
- ③ 合わせた薄力粉とベーキングパウダーを、②に入れて、泡だて器でなくヘラで混ぜ合わせる。
- ④ チョコチップ（なければ細かく碎いた板チョコ）を③に入れる。
- ⑤ ④を10等分にして、クッキーのかたちに整える。生地が柔らかい時は、一度冷蔵庫で冷やすと作り易いです。
- ⑥ クッキングシートを敷いた天板に⑤を並べ、10分焼く。
- ⑦ 焼きたては柔らかいですが、冷めるとサクサクしたクッキーになります。

全てビニール袋1枚で作る作り方もあります。小麦粉、ベーキングパウダー、黒砂糖を入れフリフリ。バターを入れ手で潰しながら混ぜ、最後にチョコチップをいれます。バターを潰すのが少し難しいですが、道具を汚さずに作れます。