

簡単サクサク♪

ココアクッキー

簡単クッキーのココアバージョン
 揉むだけ簡単サクサククッキー♪
作り方はプレーンクッキーと一緒に！
 ココアを加えただけ♪
 右の動画は**プレーンクッキー**の動画です
 作り方を動画で確認する➔

プレーンクッキー

↓↓↓



材 料	作りやす分量
★ 上白糖	40g
★ 薄力粉	120g
★ 純ココア	5g
○ マーガリン	60g



1

粉をふるう

ビニール袋に直接軽量が楽♪
 上白糖の塊を指でつぶす
 ★材料を袋に入れ
 シャカシャカ振る(粉振るいok)



2

材料を混ぜる

マーガリンを追加しモミモミ
 粉っぽさがなくなるまでこねて
 まとめます。



3

伸ばす

袋のまま上からめん棒で
 生地を伸ばす
 厚さは3~5ミリくらいが
 扱いやすい。



4

型を抜く

ビニール袋をハサミで切り開き
 好みの型でくり抜きます。
 割れやすいのでビニール袋を
 持ち上げてひっくり返して
 はがすと簡単にとれます。



5

焼成する

オーブン【170度15分~】
 焼きたては柔らかいですが、
 冷めるとサクサクになります。



できあがり

アレンジとして
 アイシングクッキーの土台や
 キャラチョコの土台に最適♡
 生地にも色をつけてキャラも◎
 ラッピングしてプレゼントも♪

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。