

簡単サクサク♪

クッキー

材料たったの3つだけ！
 揉むだけ簡単サクサククッキー♪
 そのまま食べても◎
 アイシングやキャラチョコの土台にも◎
 アレンジ無限の万能クッキーです♪
 作り方を動画で確認する➔



材 料	作りやす分量
○ 上白糖	40g
○ 薄力粉	120g
○ 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
 薄力粉と上白糖を袋に入れ
 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
 記事を伸ばす
 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♡
 生地の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。