

料理研究家 中村史さん監修レシピ

お絵かきクッキー



材料

約35枚分

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 … 90g
- ・砂糖 …………… 70g
- ・卵 …………… 25g(1/2個)
- ・バニラオイル …………… 少々
- ・薄力粉 …………… 150g
- ・重曹 …………… 小さじ1/3

仕上げの材料

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 … 10g
- ・薄力粉 …………… 小さじ1
- ・ココア …………… 小さじ2

作り方



① 「雪印北海道バター 食塩不使用」をクリーム状にし、砂糖を加えてすり合わせる。



② 溶いた卵を2回に分けて加えて混ぜ、バニラオイルも入れる。



③ Aを合わせてふるい入れて混ぜ合わせ、ビニール袋に入れて平たく長方形にし冷蔵庫で30分以上休ませる。



④ 35等分にし、手で小石大に丸めオーブンのトレイに間隔を開けてのせ、手のひらで押して表面を平にする。



⑤ ペイント用の生地を作る。バターを柔らかめのクリーム状にし、薄力粉とココアを合わせて加え混ぜ合わせる。



⑥ をビニール袋に入れて袋の角を数ミリはさみで切り、クッキー生地の上に、好みの文字や絵を描く。



⑦ 170℃のオーブンで約13分焼く。

