

献立名：チョコチップクッキーフォー

<できあがり図>

<材料> (5人分)

小麦粉	150g
バター	100g
さとう	60g
卵黄	1個分
ココアパウダー	20g
スプレーチョコ	少々

<用意する道具>

のし棒・まな板・クッキングペーパー・
オーブントースター・テーブルナイフ・
竹串・ストロー・はさみ

<作り方>

- ①オーブントースターを温めておく。(180℃)
- ②天板を取り出し、クッキングペーパーを敷く。
- ③冷蔵庫に入れてあるクッキー生地を、
ビニル袋のまま、のし棒で四角に伸ばす。
- ④はさみでビニル袋の3辺を切り、5人分に切り分ける。
- ⑤一つずつ天板にのせ、テーブルナイフで、手・足を作り、竹串・ストローで目や
口を作る。スプレーチョコをかざる。
- ⑥オーブントースターで5分焼く。

<気をつけることやポイントなど>