

A photograph of a cup of tea and chocolate chip cookies. The cup is white with a black and white striped pattern, sitting on a matching saucer. Next to it is a small white plate with a single cookie. In the foreground, a large black tray holds several chocolate chip cookies. The background is a light blue textured surface.

2024 March Menu



チョコチップクッキー

チョコチップクッキー (高カカオチョコレート)

材 料	作 り 方
(10枚分)	
薄力粉 100g	1. ビニール袋に薄力粉、塩、きび砂糖を入れ、袋の口を閉じて、振り混ぜる。 (冷やしておく)
塩 ひとつみ	2. バターは、小さく刻んで、しっかり冷やしておく。
きび砂糖 35g	3. 冷蔵庫を冷やしておいたボウルに
バター 50g (無塩)	(1) をふるいながら入れる。
チョコレート 50g (カカオ70~85% くらいのもつ)	4. バターを入れたら、粉にバターを手ですり込む。
チョコレートは、 包丁で刻んでおく。	5. ポロポロの小さい粒状になったら刻んでおいたチョコレートを混ぜる。
	6. ひと固まりにまとめる。
	7. 10個に分けて丸める。
	8. オフシートを敷いた天板の上に並べ、手で押しつぶしてから形を整える。
	9. 170℃に予熱、(またはオフンで20分~25分焼く。 途中焦げるようなら温度を下げて焼く。 (160℃~150℃くらいで)