

こぐまクッキーの作り方



おやつやプレゼントにピッタリ！

材料（天板 1 枚分）

小麦粉	100 g
砂糖	30 g
マーガリン	40 g
卵 M 玉	1/2 個

作り方

- ① ボールに砂糖とマーガリンを入れて混ぜ、クリーム状にする。
- ② 卵を加えて分離しないようにしっかり混ぜる。
- ③ ②に振った小麦粉を加え、しっかり混ぜ合わせビニール袋に入れて冷蔵庫で 30 分位置く。
- ④ 麺棒で 4 ミリ位にのばし、型を抜いて天板に並べ、150 度で 15 分焼く。
ここがポイント！
分量を多く作る時、③はしっかり混ぜるのに力が要ります。

