

# クッキー作り

令和8年2月23日(月)

## ～材料～

- ・薄力粉（米粉）
- ・バター（サラダ油）
- ・砂糖

※アレルギー対策として薄力粉を米粉、バターをサラダ油にして提供いたします。

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→

2025.07.23改定



材 料	作りやす分量
○ 上白糖	40g
○ 薄力粉	120g
○ マーガリン	60g

<b>1 粉をふるう</b> 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)	<b>2 材料を混ぜる</b> 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。	<b>3 伸ばす</b> 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。
<b>4 型を抜く</b> 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 はがすと簡単に取れます。	<b>5 焼成する</b> オープン【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。	<b>できあがり</b> 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! 生地に色をつけてキャラも◎ ラッピングしてプレゼントも♪