

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



1 粉をふるう

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)



2 材料を混ぜる

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。



3 伸ばす

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。



4 型を抜く

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。



5 焼成する

オーブン【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。



できあがり

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♪