

## かんたんクッキー

材料(40枚分)

- 薄力粉 200g
- ホットケーキミックス 40g
- マーガリン(バター) 100g
- 砂糖 80g
- 卵(まぜてお) 1コ

★ ココアを入れると別色クッキーも作れます。

- ① 溶かしたマーガリンに砂糖を入れて混ぜる。その後、卵を3回ほどに分け少しずつ混ぜる。
- ② ①に振るった薄力粉を加え、ハンドサックリと混ぜ合わせる。
- ③ 手でひとまとめにし、ある程度練る。(練りすぎ注意)
- ④ ラップをして冷蔵庫で30分~1時間寝かせる。
- ⑤ 形を作り、オーブシートをひいた天板に並べて、170℃15分ほど焼く。



## かんたんスコーン

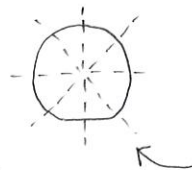
材料(8コ分)

- ホットケーキミックス 200g
- バター 50g
- 牛乳 45ml
- 板チョコ1枚



出典: Cookpad  
ホムレシエリ

ぜひ、お子さんと一緒に作ってみて下さい!



作り方

- ① 板チョコを適当な大きさに刻んでおく。
- ② ボールにホットケーキミックスを入れ、やわらかくしたバターを加え本バラツキ混ぜる。
- ③ 牛乳、刻んだチョコを加えて混ぜる。
- ④ 手でまとめて、ひとかたまりにする。
- ⑤ オーブシートをひいた天板に生地を置き、軽く形を整え、包丁で8等分に。
- ⑥ 並べて、オーブ170℃25分焼く。

