

献立名：黒ごまクッキー

<できあがり図>

<材料> (5人分)

バター	40 g
砂糖	30 g
溶き卵	20 g
小麦粉	70 g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
黒ごま	30 g

<用意する道具>

オーブントースター・ボウル・
しゃもじ・ゴムべら・茶こし
計量スプーン5cc・
アルミ箔・さら5枚

<作り方>

- ①バターは室温においてやわらかくしておく。
- ②ボウルにバターを入れてしゃもじで練り、砂糖を加えて混ぜる。
- ③溶き卵を加えて、さらに混ぜる。
- ④小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜて一つにまとめる。
- ⑤黒ごまを混ぜる。
- ⑥5人分に分け、一人分をさらに5等分してまるめる。
- ⑦天板にアルミ箔をしき、うすく油をぬって⑥をならべて、上からアルミ箔をかぶせる。
- ⑧まず5分焼き、アルミ箔をはずしてさらに2～3分焼く。様子を見ながらかりっと焼く。

<気をつけることやポイントなど>