




フォーチュンクッキー

さかえまち児童館
おやつづくり
2014. 6. 11.

材料 (約30枚分)

- ・バター 50g
- ・砂糖 50g
- ・卵 80g
- ・はくりきこ 薄力粉 60g
- ・チョコまたはホワイトチョコ 1枚 (50g)

☆ フォーチュンとは...
運命・幸運という
意味だよ☆

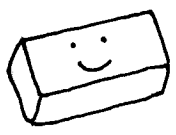



【ポイント!!】

- ★焼けたら、手早くかたちを作ろう!! 冷めると固まって割れてしまいます。
- ★形をつくったら、すきまからおみくじを入れよう!! お手紙メッセージでもいいよ♪

作り方

①



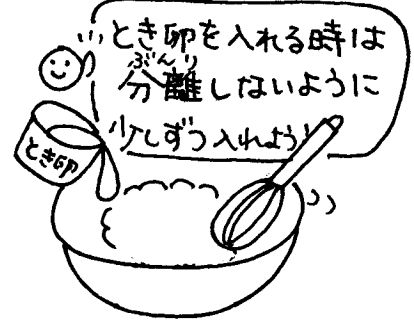
バターを常温にもどす。
(600wレンジで約20秒加熱で柔らかくしてもOK) オープンを180度に予熱する。

②



バターと砂糖をボウルに入れ、泡だて器でよく混ぜる。

③



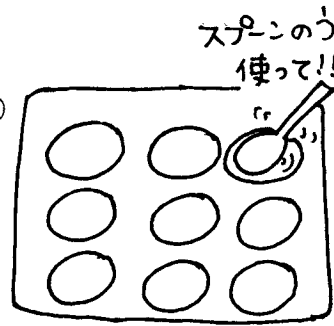
とき卵をくわえ、さらに混ぜていく。

④



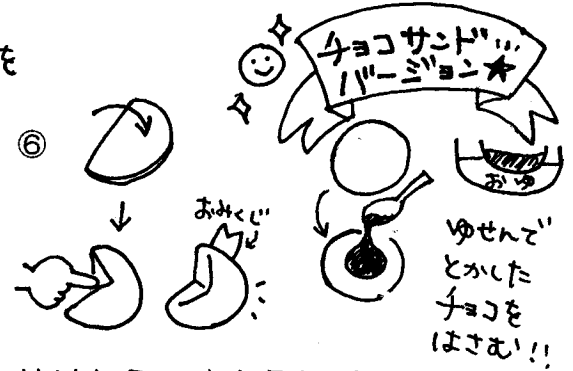
はくりきこ 薄力粉をふるい入れ、混ぜる。天板にオーブンシートをしいておく。

⑤



スプーンで生地を少量とり、スプーンを使ってだえん形にうすくのばしていく。180度のオーブン下段で8分焼く。

⑥



焼けたらつまようじで生地をめくり、單手をした手ですばやく半分にし形をつくる。残った生地は小さめのまる形で焼き、とかしたチョコをはさむ。