



初心者の方にオススメ！
「失敗の少ない」
お手軽スイーツです♡

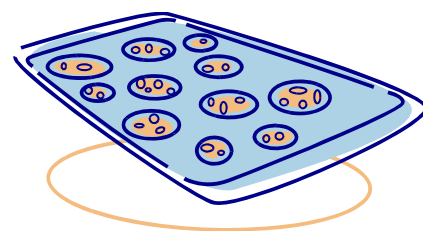
バターを使わないソフトクッキー

《材料》 約20コ分

【生地】

たまご・・・・・・・・・・・・・1コ
さとう・・・・・・・・・・・・・40g
サラダ油・・・・・・・・・・・・・30g
薄力粉・・・・・・・・・・・・・160g
ベーキングパウダー・・・・・・小さじ1
チョコチップ・・・・・・・・・・・・・15g
オレンジピール・・・・・・・・・・・・・20g

今回は「チョコチップ」と「オレンジピール」を加えていますが、ラム酒やブランデーに漬け込んだレーズンなどのドライフルーツを加えても Good！
その他、紅茶の葉や、コーヒー粉末で香りづけしたりアーモンドやクルミなどのナッツ類を混ぜ込んでもよいでしょう。



《作り方》

- ① 大きめのボウルに、たまごを割り入れて、よく溶きほぐします。
- ② さとうを加え、泡立て棒で混ぜ合わせます。
- ③ サラダ油を加えて さらに混ぜ、薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れます。
- ④ ゴムベラでサックリと混ぜ合わせ、チョコチップ、オレンジピールを加えます。
- ⑤ スプーンですくって軽くまとめ、クッキングシートを敷いたオープン皿に のせます。
- ⑥ 170℃に温めたオーブンで 15分 焼きます。
- ⑦ 焼きあがれば、アミにのせて 冷まします。お好みで 粉砂糖をまぶしても よいでしょう。

