



# チョコレートクッキー



## 材料(4人分)

- A ●ビターチョコレート…1枚(50g)
- 食塩不使用バター…50g
- 砂糖…25g ●溶き卵…1/2個分
- B ●小麦粉…125g
- ベーキングパウダー…小さじ1/2
- トレイルミックス…大さじ3
- ※包丁で細かくきざむ  
(又はナッツ・ドライフルーツなど好みで)
- 打ち粉…少々  
(生地がくっつかないようにする為の小麦粉)

栄養量  
 ・エネルギー……………336kcal  
 ・たんぱく質……………5.0g  
 ・脂質……………17.8g  
 ・炭水化物……………40.1g  
 ・食塩相当量……………0.2g

①④を電子レンジにかけられるボウルに入れ、500Wで1分弱加熱して溶かします。ゴムベラでよく混ぜ、砂糖、溶き卵を加えて混ぜ、全体を均一にします。

②⑤を別のボウルに入れ、粉の中央に①を流します。ゴムベラで全体を混ぜ、ひとつの塊にします。

③②に打ち粉をし、ビニールシート(ビニール袋を開いて一枚のシートにしたもの)ではさんで、めん棒をころがして5mmくらいの厚さにします。生地の半量にぎざんだトレイルミックスを振りかけ、めん棒で押して生地に埋め込みくっつけます。

④クッキーのぬき型があれば好みの型にぬき、クッキングシートをのせた天板に並べ170℃に予熱したオーブンで12分くらい焼き出来上がりです。

ぬき型がなければ包丁で四角く切ったり、生地をビー玉くらいに丸めてから平らに押しつぶして丸くしたりしてください。ぬき型でぬいたあとの残りの生地は丸めてからもう一度5mm厚くらいに延ばして使います。

## おすすめ食材

## ロッテガーナブラックチョコレート

厳選した良質なカカオを50%使用したブラックチョコレート。カカオの芳醇な香りと豊かな味わいで、ほどよいビター感とすっきりとした後味が楽しめます。いつでもどこでも気軽にお召し上がりいただけます!

