



お菓子レシピ 明治ケーキマーガリンで簡単おいしいスイーツ作り♪

チョコチップクッキー

材料 16枚分

明治ケーキマーガリン…70g、砂糖(あれば三温糖)…60g、卵…1/2個分、
チョコチップ…40g、アーモンドダイス(またはアーモンドを細かく刻む)…20g

【A】※ふるっておく

薄力粉120g、ベーキングパウダー…1g

作り方

- 【1】やわらかくした明治ケーキマーガリンをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状にし、砂糖と卵を加えてすり混ぜる。
- 【2】1にA、チョコチップ、アーモンドダイスを入れてさっくりと混ぜ、16等分して丸める。
- 【3】天板にオーブンシートをしき、2を並べ、180°Cのオーブンで約15分焼く。

