



## 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♪

### アイスボックスクッキー

材料 25枚分

【生地】 明治ケーキマーガリン…70g、砂糖(あれば上白糖)…60g、卵黄…1/2個分(約10g)、牛乳…大さじ1

【A】 薄力粉…80g

【B】 薄力粉…60g、ココアパウダー…20g ※ふるっておく

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、卵、牛乳を加えて混ぜて生地をつくる。

【2】 1を二等分して、それぞれにA、Bを加えてさっくり混ぜる。

【3】 2のAを加えた生地のうち約30gを、Bの生地に加えて混ぜ、ひとつにまとめる。

【4】 A、Bそれぞれを厚さ約1cm、長さ約15cmの板状に成型してラップに包み、冷凍庫で約30分ねかせる。(※AとBの生地の厚さ、長さを揃えておくと、5の市松模様がきれいに仕上がしやすい。)

【5】 Aの生地を縦長に4等分、B生地を縦長に5等分に切り、交互に組み合わせて市松模様にする。  
(※生地の接着には、卵白(分量外)を刷毛で塗るとよい。)ラップに包んで、さらに冷凍庫で約30分ねかせる。

【6】 天板にオープンシートをしき、5を約5mm厚さに切って並べ、180℃のオーブンで約15分焼く。

