

明治
ケーキ
マーガリン

パンお菓子作りに!

明治社員のとっておき!レシピ

🎀 チーズクッキー



材料

【ほんのり甘いチーズクッキー】(15~20枚分)

明治ケーキマーガリン…50g、薄力粉…100g、スライスチーズ…2枚、
砂糖…20g

【ほどよい塩味のチーズクッキー】(15枚分)

明治ケーキマーガリン…50g、薄力粉…100g、スライスチーズ…2枚、塩…少々

下準備

スライスチーズは2/3量を細かく刻み、残りを食感が残る程度に切る。
薄力粉はふるっておく。
オーブンを200℃に予熱しておく。

作り方

- 【1】明治ケーキマーガリンをレンジで溶かし、その中に細かく刻んだチーズ(2/3量分)を入れる。
- 【2】1に砂糖又は塩を入れ、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。
- 【3】2に薄力粉を入れ、残りのチーズ(1/3量分)を入れてひとまとまりになるまで混ぜる。
- 【4】棒状にして、ラップに包み冷凍庫で20分~30分冷やし固める。
- 【5】4を包丁で3mm程度の厚さに切り、オーブンシートを敷いた天板に並べ、200℃のオーブンで少し茶色く焦げ目がつく位に焼く。(15分~20分程度)
- 【6】焼き上がったクッキーを網の上などで冷ます。