



ほろほろとしたロゼットのクッキーとコーティングしたチョコレートが好相性のお菓子です。2種類のチョコですてきな模様が簡単に作れますから、挑戦してみ

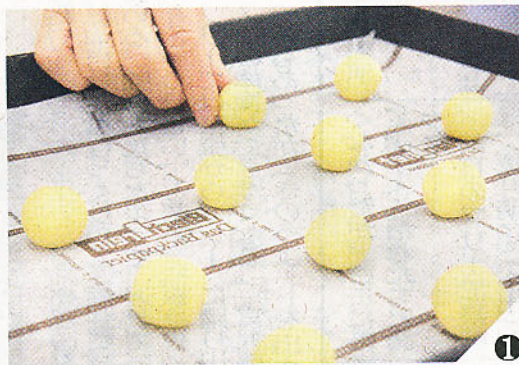


てくださいます。こつは下地のチョコが乾く前に、模様用のチョコをかけること。二つがなじんで自然な仕上がりになります。日持ちしますから、ギフトにもどうぞ。

チョコがけクッキー

作り方

①ボウルにバターを入れ、泡立て器ですり混ぜて滑らかにする。
②粉砂糖、卵黄を順に加え、混ぜる。
③ふるった薄力粉を一度に加え、ゴムベラで切るように混ぜる。そぼろ状になったらゴムベラで押し付けるようにしてま



①

④生地を20等分して手で球状に丸め、天板に並べる。写真①。180度のオーブンできつね色になるまで約15分焼き、冷ましておく。
⑤チョコを種類別に湯煎(約60度)して溶かす。
⑥④を網の上に並べ、



②

⑦チョコが乾いたら、網の下から指を当て、クッキーを押し上げるようにして外す。
調理時間70分(焼き時間含む)、1個60・5㍉

材 料

- 〈20個分〉
(クッキー生地)
バター 50㍉
粉砂糖 30㍉
卵黄 1個
薄力粉 80㍉
(コーティング用チョコレート)
ダークチョコレート 約150㍉
ミルクチョコレート 約50㍉

※、全体1210㍉

柴川 日出子

(新潟調理師
専門学校講師)