



2025年6月

すくすく
人気



チョコチップクッキー

今月は材料4つで出来るチョコチップクッキーのレシピを紹介します。
卵を使わないレシピですので卵アレルギーのお子さまでも安心です。
型抜き作業はとっても楽しいのでぜひご家庭でも試してみてください。

◆材料		〈 約30枚分 〉
・薄力粉	…	120g
・粉糖	…	40g
・無塩バター	…	60g
・チョコチップ	…	30~50g

ココアクッキーにする場合

・ココアパウダー	…	15~20g
(加えた分、薄力粉を減らす)		

◆作り方



- ①薄力粉と粉糖を合わせてふるう。
- ②常温にしたバターを加え、粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜる。
- ③チョコチップを加えて全体にまんべんなく行き渡るように混ぜる。
- ④綿棒で5ミリくらいの厚さに伸ばし、好きな形に型抜きをする。
- ⑤170℃に予熱したオーブンで12~15分焼いて完成。

◆ポイント

粉糖を使うことでなめらかな仕上がりの生地になります。

②でどうしても生地がまとまらない場合は牛乳を少々加えてみてください。
チョコチップを加えずプレーンのもまでも十分美味しいですよ。
薄力粉を減らしてココアパウダーを混ぜ込めばココアクッキーになります。

