

カカオ香るチョコクッキー

◆レシピ



- ・スイートチョコレート・・・150g ⑤
 - ・無塩バター110g
 - ・グラニュー糖100g
 - ・黒蜜.....15g
 - ・食塩.....1g
 - ・全卵(正味)..... 60g ②
 - ・薄力粉.....190g
 - ・ベーキングパウダー..... 2g
 - ・ナッツ(お好み)..... 50g ④
- ①
- ③

カカオ香るチョコクッキーの作り方

《作り方》

1. ①を混ぜ合わせます。



2. ②を数回に分けて、加えます。



3. 事前に分けた③を加え、合わせます。



4. ④と砕いた⑤を加え、軽く合わせます。



5. 冷蔵庫で約1時間冷やします。



6. 分割し、好みの大きさに丸めます。



7. 180℃に予熱したオーブンで、約15分(前後)焼く。

