

スモアクッキー

材料(20個分)

バター 50g
砂糖 30~50g
卵 1個
牛乳 20ml
薄力粉 200g
ベーキングパウダー 小さじ1
ココア 大さじ2
冷凍マシュマロ 20個

クッキーやチョコレートなど



作り方

1. バターに砂糖を加えて混ぜる。
2. 溶き卵を2回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
3. 薄力粉とココアをふるい入れる。
4. ベーキングパウダーも入れる
5. ヘラで混ぜる。
6. 牛乳を加えて、ひとまとめにする。
7. 生地を麺棒で伸ばして20等分する。
8. 冷凍したマシュマロを包み、上部を少しだけ開ける。
9. 15分くらい冷凍庫に入れる。
10. クッキングシートをひいた天板に並べ、160℃に予熱したオーブンで
10分焼く
11. 焼きあがったら、マシュマロが柔らかいうちにクッキーなどを優しく押し込む。
12. 少し冷ましたら出来上がり。