

## 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。