

HAPPY HALLOWEEN ハロウィンクッキー

▼材料（紫いもクッキー） 4人分（1人分およそ20～25個）

- ・無塩マーガリン … 240g ・砂糖 … 120g ・全卵 … 60g
- ・バニラエッセンス … 少々 ・塩 … 2g
- ・薄力粉 … 400g ・紫いもパウダー … 80g
- ・チョコチップ… 適量（生地に混ぜ込んだり、トッピングに）



作り方

- 1（下準備）・マーガリンと卵を室温に戻す。
・薄力粉と紫いもパウダーをビニール袋に入れ、合わせてふるっておく。

- 2 ボウルにマーガリンと砂糖を入れて、なじむまで混ぜる。



- 3 卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。続いて、塩とバニラエッセンスも加えて混ぜる。

- 4 2のボウルに、薄力粉、紫いもパウダーを合わせた粉を入れてヘラで切るように混ぜ合わせる。

チョコチップ投入！
好きな量を混ぜてみよう！
後でトッピングに使ってもいいよ

- 5 混ぜ合わせた生地をビニール袋に入れ、冷凍庫で5分寝かす（今回は時間の関係で冷凍庫5分ですが、家で作る時は30分以上冷蔵庫で寝かせる）（生地は柔らかくなってきたら、冷蔵庫で冷やしつつ作業をする）



- 6 3mm厚さに伸ばし（模様付きの型の方は1cm厚さ）型で抜いていく。生地がくっつかないよう、分量外の粉をつけながら抜く。チョコチップをトッピングしてもいいよ！



ココアで模様を描いてみよう！



型を抜いたクッキー生地の上にプレートを置いてココアを乗せます。ティースプーンにココアを少量付けて、ちょんちょんと色を付けるように描くのがポイント！

- 7 天板に並べ、170度に予熱したオーブンで、12～15分焼く。
※焼き温度、時間は調整してください。

