

～“がまくんとかえるくん”のクッキー～より

かえるのクッキー

レシピ監修 エコール 辻 東京 橋本 素明



がまくんとかえるくんがつつい手が出て止まらなくなってしまったクッキー。
ちよっぴり塩味のきいたバタークッキーとチョコチップクッキーで
がまくんとかえるくんのかわいらしい形を作り上げました!

材料 ～ かえるの形 9個～11個 ～

<クッキー生地>

バター	70g	
粉砂糖	60g	
塩	ひとつまみ	
卵黄	20g	Mサイズ1個分
バニラエッセンス	適量	
薄力粉	120g	
ベーキングパウダー	1g	

チョコチップ	20g
--------	-----

<飾り用>

チョコチップ	適量
黒ゴマ	適量

作り方

Prepare
準備

- ふるった薄力粉とベーキングパウダーをよく混ぜておく。
- 粉砂糖はふるっておく。
- バターは常温でやわらかくしておく。

Step 1 ステップ1

やわらかくしたバターに、粉砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。



Step 2 ステップ2

塩、卵黄、バニラエッセンスの順に加えて、その都度よく混ぜる。



Step 3 ステップ3

合わせておいた薄力粉とベーキングパウダーを加えてカードで切り混ぜる。
粉けがなくなり、ひとかたまりになれば、2等分する。



Step 4 ステップ4

生地を片方に、チョコチップを加えてカードで切り混ぜ、全体に混ぜる。
それぞれの生地をラップに包みバットにのせて冷蔵庫に2〜3時間ほど入れて、よく冷やし固める。



Step 5 ステップ5

顔用に8g、目用に2g (2個) ずつに生地を切り分ける。
別に口用に10gくらいをとり分けておく。
チョコチップ生地も同様に切り分ける。(口用はチョコチップなしのものを利用)



Step 6 ステップ6

生地を練りながら、8gの生地をラグビーボール形にする。(カエルの顔)
2gの生地は丸く型を整え、顔の上側に目をつける。



Step 7 ステップ7

目の中心にチョコチップで瞳をつけ、口用の生地からひとつまみ取り、のぼしてはりつけ、黒ごまで鼻をつける。



Step 8
ステップ8

180℃に温めておいたオーブンに入れて、12分焼く。



Step 9
ステップ9

焼きあがれば、クーラーにのせて冷やす。



食べごろと保存方法

冷めてから召し上がってください。蓋付きの入れ物に入れて、2～3日は日持ちします。