

スヌーピーのチョコチップクッキー

by ヘレン・シャロックス

レシピ監修・調理指導 百野 浩史 エコール 辻 東京



スヌーピーの作者シュルツさんが絶賛していたクッキーレシピをヘレンさんに教えていただき、日本の材料事情に合わせて百野先生に監修いただいた番組特製のレシピです。

材料 ~ 径 8cm 程の大きさ およそ 30 枚分 ~

無塩バター（柔らかくしたもの）	170g
グラニュー糖	100g
ライトブラウンシュガー	100g（三温糖で代用可。その場合も 100g）
塩	小さじ 1/3
バニラエッセンス	大さじ 1（バニラエッセンスで代用可。その場合は数滴）
卵	1 個
中力粉（または薄力粉）	230g
重曹	小さじ 1/3
ベーキングパウダー	小さじ 1/3
セミスweetチョコレートチップ	320g（質の良い粒の大きめのものが良い）

1/3

作り方

Prepare 準備

- 無塩バターと卵は室温に戻しておく。（バターはマヨネーズぐらいの柔らかさが目安。卵は割って溶き卵の状態にしておく）
- 小麦粉、ベーキングパウダー、重曹は、分量を合わせてふるっておく
- オーブンは 170℃強に予熱しておく。
- トレイにクッキングシートを敷いて準備しておく。

作り方

Step 1 ステップ 1

大きなボウルにバターを入れ、
泡立て器でクリーム状になるようまぜる。



Step 2 ステップ 2

1にグラニュー糖とライトブラウンシュガーを加え、
泡だて器ですりまぜる。



Step 3 ステップ 3

塩とバニラエクストラクトも加え混ぜる。



Step 4 ステップ 4

卵を良く溶き、3、4回にちょっとずつ分けて
加え、そのつどよく混ぜ合わせる。
※分離しないよう、そのつどしっかり混ぜること。



Step 5 ステップ 5

あわせてふるっておいた粉類（ベーキングパウ
ダー、重曹、小麦粉）を「一度に！」加えて、
ゴムべらで切るようにさっくり混ぜる。
※混ぜすぎると固くなるので注意



Step 6 ステップ 6

5の粉が見えなくなってきたら、チョコチップを
加えて混ぜる。均一に混ぜれば、クッキー種
のできあがり。



Step 7 ステップ 7

スプーン 2 本を使って形を整えながら、クッキングシート
を敷いた天板の上にクッキー種を並べてゆく。
直径 2 インチ (5 センチ強)。10cm ほど間隔をあける。
※焼いている間にふくらむので、つめて置かないこと！
※均一な焼きあがりになるように、同じ大きさにする



Step 8 ステップ 8

170℃強のオーブンで 12 ～ 14 分間焼く。美味しそうな
焼き色がつけば焼き上がり！
※途中一度、トレイの向きを入れ替えると、焼き色が
均一になり、仕上がりがきれいに焼ける。
シートにのせたまま、ケーキクーラーなどの上で冷ます。



食べごろと保存方法

冷めたら密閉容器に入れて保管する。食べごろは一週間まで。
シュルツさんはたいてい紅茶と一緒にいただきました。米国の子どもたちはミルクと一緒に定番。
さあ、めしあがれ!