

～クッキーモンスターのクッキー～より

チョコチップクッキー、野菜のクッキー

原案 チョコチップクッキー:セサミワークショップ
 レシピ監修 エコール辻 東京 中濱 尚美 先生



クッキーモンスターが大好きなチョコチップクッキーと、
 野菜のしぼりかすを利用した地球に優しい野菜クッキー。
 おなかとクッキーがハイタッチ!新しいスイーツの楽しみを感じながら、ご賞味あれ。

材料 ~チョコチップクッキー 直径11cm 7枚分
 野菜のクッキー 直径11cm 3枚分~

<チョコチップクッキー>

無塩バター	75g	
グラニュー糖	100g	
塩	2g	
バニラエッセンス	適量	
全卵	50g	Mサイズ1個分
中力粉	150g	
ベーキングパウダー	2g	
チョコレートチップ	80g	

<野菜のクッキー>

植物油	30g
きび糖	30g
はちみつ	20g
野菜のしぼりかす	30g
アーモンドミルク	20g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	2g
ヘーゼルナッツ	20g

作り方

Prepare 準備

- ベーキングパウダーと粉類を合わせてふるっておく
- バターを常温に戻しておく(チョコチップクッキー)
- オーブンを200℃に温めておく(チョコチップクッキー)
- オーブンを180℃に温めておく(野菜のクッキー)
- ヘーゼルナッツをローストし、粗刻みにしておく(野菜のクッキー)

チョコチップクッキーを作る

Step 1 ステップ1

やわらかくしたバターにグラニュー糖を加え、泡だて器で混ぜる。



Step 2 ステップ2

塩、バニラエッセンスを適量加えて混ぜる。



Step 3 ステップ3

全卵を2回に分けて加えながら混ぜる。



Step 4 ステップ4

粉類を加え、カードで混ぜる。
粉けがなくなってきたら、チョコレートチップを加えて混ぜる。



Step 5 ステップ5

ディッシャー(50cc)で生地をすくい(約60g)、オーブンペーパーを敷いた天板にのせる。
※生地が広がるので、間隔をあけておく。



Step 6 ステップ6

生地を手のひらでおさえて広げ、平らにする。



Step 7 ステップ7

200℃のオーブンで約15分焼く。



野菜のクッキーを作る

Step 1 ステップ1

植物油に野菜のしぼりかすを加え、よく混ぜる。



Step 2 ステップ2

はちみつ、きび糖、アーモンドミルクを加えて混ぜる。



Step 3 ステップ3

粉類とヘーゼルナッツを加え、カードで生地をまとめる。



Step 4 ステップ4

ディッシャー (60cc) で生地をすくい (約80g)、オーブンペーパーを敷いた天板にのせる。



Step 5 ステップ5

生地を手のひらでおさえて広げ、平らにする。



Step 6 ステップ6

180℃のオーブンで約25分焼く。



食べごろと保存方法

冷暗所で保管し、3日以内にお召し上がりください。