

「チョコチップクッキー」レシピ

<材料>	ココナッツオイル	又は	なたね油	30g
	粗製糖			20g
	塩		少々	
	ホットケーキ			150g
	牛乳(水)			50ml
	チョコチップ			30g



<作り方>

- 1.ボウルにココナッツオイル・粗製糖・塩を入れて混ぜる
- 2.ホットケーキミックスをふるいにかけてながら1に入れる
- 3.2に牛乳を加え、さらに切り混ぜる
- 4.3にチョコチップを加えて、均等になるように切り混ぜる
- 5.オーブンを180℃で予熱する
- 6.クッキングシートを敷いた天板に、4の生地をスプーンですくい、直径5cmくらいに形を整える
- 7.15～20分焼いたら、網の上で冷ます