

HAPPY HALLOWEEN

10月31日のおやつはハロウィンクッキーです！
プレーン生地でおばけ、ココア生地でかぼちゃを沢山作りましたよ◎
いつもと違うおやつで子ども達は大喜びでした★



今回のおやつは栄養士オリジナルメニューです。
とても可愛く出来ました♥
サクサクで味も美味しいですよ
簡単に作れるのでお家でも作ってみて下さい！

300枚以上作りました(>_<)
大変でしたが、こども達が喜んでくれるのなら・・・！
と思い厨房一同頑張ります!(^^)!



ハロウィンクッキーの作り方

〈材料〉(5人分 約15枚)

・無塩バター 40g

・砂糖 30g

・卵 20g

(プレーン)

・薄力粉 45g

(ココア)

・薄力粉 45g

・純ココア 2g

レシピ

- ① 薄力粉、薄力粉+ココアはふるっておく。
- ② バターに砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③ ②に溶いた卵を数回分けて入れ、混ぜていく。
- ④ ③を半分に分け、①をそれぞれ入れ切るように混ぜていく。
- ⑤ 生地がまとまったら、冷蔵庫で30分ねかせる。
- ⑥ 5mmの厚さにして、型を抜く。
- ⑦ 170度のオーブンで約10分焼く
- ⑧ 粗熱が取れたら完成。