



RECIPE TITLE American cookies

チョコレートチップクッキー / ビーナッツバタークッキー / オートミールビーカンクッキー

<チョコレートチップクッキー>

170℃ 12分～

無塩バター(冷蔵庫保存冷たいままのものでok)

.....90g

氷.....2～3個

中力粉.....105g

ベーキングソーダ.....小さじ1/4

塩.....小さじ1/4

ブラウンシュガー(三温糖、きび砂糖で代用可)

.....57g

グラニュー糖.....47g

全卵(溶いてから計る).....32g

バニラエクストラクト(バニラオイル).....少々

ダークチョコレートチップ(板チョコをカットしてもok)

.....58g

ミルクチョコレートチップ(板チョコをカットしてもok)

.....58g

<ビーナッツバタークッキー>

170℃ 10分～

無塩バター.....50g

中力粉.....100g

ベーキングソーダ.....小さじ1/4

ベーキングパウダー.....小さじ1/4

ブラウンシュガー(きび砂糖、三温糖で代用可)

.....68g

ビーナッツバター.....30g

白味噌.....35g

全卵(溶いてから計る).....22g

仕上げ用 グラニュー糖.....適量

<オートミールビーカンナッツクッキー>

170℃ 12分～

無塩バター.....100g

中力粉.....72g

ベーキングソーダ.....小さじ1/4

シナモン.....小さじ1/4～

塩.....小さじ1/2弱

ブラウンシュガー(きび砂糖、三温糖で代用可)

.....65g

グラニュー糖.....35g

全卵(溶いてから計る).....25g

バニラエクストラクト(バニラオイル).....少々

オートミール.....80g

ビーカンナッツ.....45g程度

仕上げ用に岩塩やシーソルトなど(無くてもok)

.....適量

<必要な道具>

ボウル 適宜

ヘラ

小鍋

泡立て器

ハンドミキサー

ベーキングシート

天板

調理用のゴム手袋

アイスクリームディッシャー

(あれば便利、なければ大きめのスプーンでok)

<クラス前の下準備>

氷を作っておく(2～3個程度必要)

チョコレートチップクッキー用の無塩バターは冷蔵庫保存でok

ビーナッツバタークッキー、オートミールビーカンの無塩バターと

ビーナッツバター、白味噌は常温にして柔らかくしておく。

全卵は溶いて常温にしておく