

新聞部の

おすすめレシピ in バレンタイン

〜クリスタルシュガー・ココアクッキー〜

東高生
ウラ^⑪

材料

- ①無塩バター 70 g
- ②砂糖 50 g
- ③卵黄 1 個分
- ④バニラエッセンス 数滴
- ⑤薄力粉 90 g
- ⑥ココア粉 大さじ 3
- ⑦ざらめ（白ざら糖） 大さじ 4



▲材料は左から③①④⑤⑥②⑦

作り方

NOTE

- (1) ボウルに室温でやわらかくした①と②を入れ、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。
- (2) ③と④を加えて混ぜる。
- (3) ⑤と⑥を合わせてふるい入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
- (4) 台の上で、できた生地を直径 6 cmの筒型にのばす。
- (5) ⑦を広げたバットに入れ、生地をころがしてまぶしつける。
- (6) ラップでぴったり包み、冷凍室に入れて硬くなるまで約30分休ませる。
- (7) ラップをはがして厚さ 4 mmの輪切りにする。
- (8) クッキングシートを敷いた天板の上に 3 mmほど間隔をあけて並べる。
- (9) 160℃のオーブンで20～25分焼く。



ザクッザクッ
とした楽しい食感

ビターな
ココア風味

ぜひ作って
みてください

★できあがり★

次号予告

究極の二択
あなたはどっち？

誰もが一度は家族や友達と二択のうちどちらのほうが好きかを討論したことがあるのではないだろうか。次号では世に出回る究極の二択からお菓子にまつわるものを取り上げ、本校生の好みを分析する。



速報新聞

キマグレ

発行所
彦根東高等学校

新聞部
彦根市金亀町4番7号