

# チョコチップクッキー

【材料】(20まい分)

- 薄力粉 100g
- 塩 0.5g
- 無塩バター 70g
- グラニュー糖 40g
- 卵黄 7g
- チョコチップ 25g

【準備するもの】

- ふるい
- ボウル
- ビニール手袋
- ラップ
- クッキングシート
- 包丁
- まな板



【作り方】

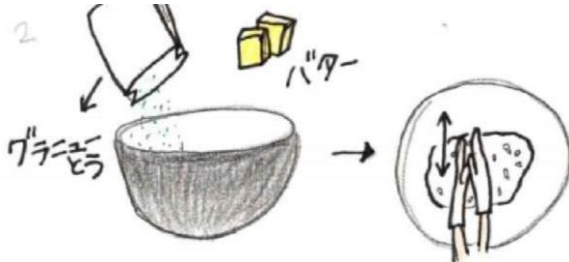
(準備しておくこと)

- オーブンを 180℃ にあたためておく。
- バターをサイコロ状に切って、室温にもどしておく。
- オーブンの天板にクッキングシートをしいておく。

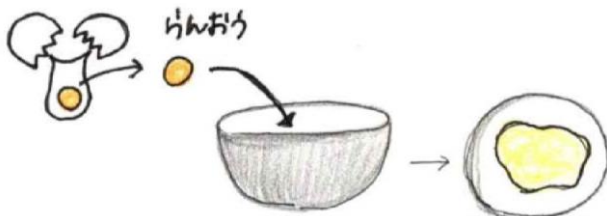
①ボウルに薄力粉と塩をあわせてふるっておく。



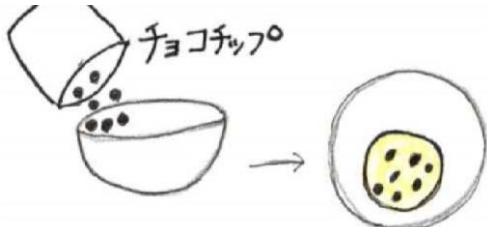
- ② ①にグラニュー糖とバターを入れる。  
③ビニール手袋をして手でバターをすり合わせる。



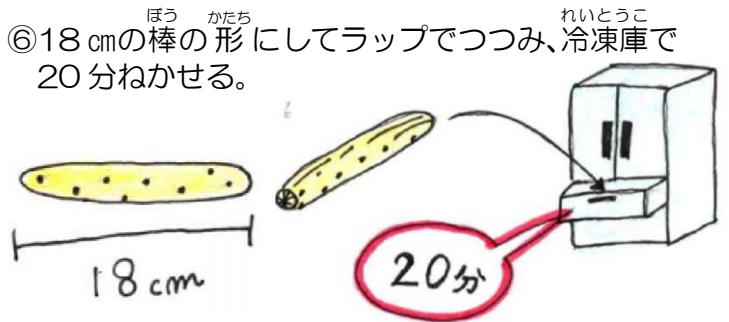
④全体がパン粉のようになったら、卵黄をいれて粉っぽさがなくなるまで、生地をこねる。



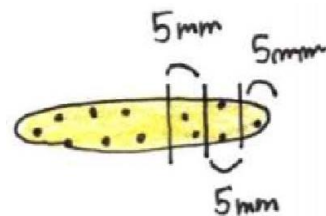
⑤生地が1つにまとまったら、チョコチップを入れて全体にチョコチップがまざるように合わせる。



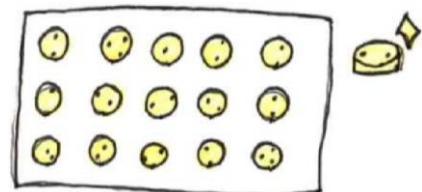
⑥18 cmの棒の形にしてラップでつつみ、冷凍庫で20分ねかせる。



⑦ラップをとり、生地を5mmの幅に切る。



⑧丸い形に整えて、クッキングシートをしいた天板の上にならべる。



⑨180℃のオーブンで17分焼く。



⑩焼いたら、冷めるまでまって完成。