

# こぐまクッキーの作り方



おやつやプレゼントにピッタリ！

## 材料（天板 1 枚分）

|       |       |
|-------|-------|
| 小麦粉   | 100 g |
| 砂糖    | 30 g  |
| マーガリン | 40 g  |
| 卵 M 玉 | 1/2 個 |

## 作り方

- ① ボールに砂糖とマーガリンを入れて混ぜ、クリーム状にする。
- ② 卵を加えて分離しないようにしっかり混ぜる。
- ③ ②に振った小麦粉を加え、しっかり混ぜ合わせビニール袋に入れて冷蔵庫で 30 分位置く。
- ④ 麺棒で 4 ミリ位にのばし、型を抜いて天板に並べ、150 度で 15 分焼く。  
ここがポイント！  
分量を多く作る時、③はしっかり混ぜるのに力が要ります。

