

★ ☆ マナちゃんとおやつをつくろう!! ⑥ ☆ ★

✧ マナちゃんのお雛様メロンパンクッキー ✧

お雛様カラーの小さなメロンパン型クッキー!

ホットケーキ
ミックスの
おかし



メロンパンのような食感のソフトクッキーです!



材 料 (各色4個分)

- ホットケーキミックス ——— 200g
- グラニュー糖 ——— 40g
- 卵(M玉) ——— 1個
- 無塩バター ——— 30g
- 色粉(赤・緑) ——— 各少々
- グラニュー糖 ——— 適量

下準備

- 卵は溶いておきます。
- バターは耐熱の器に入れ、ラップをかけ、電子レンジで約1分温めて溶かします。
- 天板にクッキングシートを敷いておきます。
- オーブンは160℃に予熱しておきます。



作り方

- ① ジップロックに色粉以外のクッキーの材料を入れ、口を閉めます。手でもむようにして混ぜます。
- ② ひとまとまりになったら、3等分にし、1つはそのまま、2つは色粉をそれぞれ入れて混ぜ、色をつけます。
*色粉はほんの少しでも色がつくので生地の色を見て、少しずつ加えましょう。
- ③ 生地をそれぞれ4等分にして丸め、上になる面にグラニュー糖をまぶし、天板に間隔をあけてのせます。
- ④ ③に包丁で格子状に切り込みを入れ、160℃に予熱したオーブンで約5分焼き、140℃に下げて約5分焼きます。