

吉原ひろこの

アメリカンクラシッククッキー

<材料> 18個分

- 無塩バター・・・110g (室温に戻す)
- グラニュー糖・・・100g
- 三温糖・・・60g
- バニラエッセンス・・・1t
- 卵・・・1個
- 小麦粉(薄力粉)・・・110g
- ベーキングパウダー・・・1/2t
- 塩・・・1/2t
- ダーク(ビター)チョコレート・・・140g (粗く切る)
- クルミ(アーモンド)・・・120g (粗く切る)

<作り方>

- 1、ボウルに、無塩バター、グラニュー糖、三温糖、バニラエッセンス、を入れてかき混ぜる。(ハンドミキサーを使ったり、フードカッターに入れてもいいよ)。最後に卵を加えて、よく混ぜる。
- 2、次に、ふるった小麦粉、B. P. 塩を加えてさっくり混ぜながら、ある程度混ざったら、チョコレートと、クルミを加えて混ぜる。そのまま、30分間冷蔵庫で寝かせる。
- 3、2を、18個に分け、直径4～4.5センチに丸める。
- 4、オーブンを160度に予熱して、3を天板に並べ(間を4～5cm 空けること) 12～13分間焼く。
- 5、焼いた後は、クッキーラック(網)にのせかえて、乾燥冷ましをする。
- 6、すっかり冷めてから、密閉ビンに保管する。

POINT:

- * ダークチョコレートは厚みのあるものを選んだ方がおいしい。
- * 2の寝かせは絶対省かないで。
- * 手にオイルをつけて丸めると丸めやすいよ。
- * 4で間隔を空けるのを忘れると、隣同士がくっついて出来上がる。