

チョコチップ クッキー



《材料：直径7cm×16枚分》

無塩バター・・・80g
三温糖・・・50g
塩・・・ひとつまみ
溶き卵・・・30g
薄力粉・・・140g
アーモンドプードル
・・・40g
ココアパウダー・・・15g
チョコチップ・・・100g

【1枚あたり エネルギー 135kcal 塩分 0.75g 1食分 32円】

- 1 オープンを190度に予熱しておく。
- 2 薄力粉・アーモンドプードル・ココアパウダーは振っておく。
- 3 ボールに室温に戻した無塩バターを入れ、白っぽくなるまで刷り混ぜる。
- 4 三温糖・塩少々を加え、さらに良く混ぜる。
- 5 卵黄を少しずつ入れてさらに混ぜる。
- 6 ふるった2を入れて、ヘラで粉気がなくなるまで混ぜる。
- 7 チョコチップを入れ、生地全体を手でぎゅっとまとめる。
- 8 約25gを手にとり、7cm位に広げる。
- 9 天板に並べ、予熱したオーブンを180度に設定しなおし、20分焼く。

かわいくラッピングすればみんな大喜び！
バレンタインに是非どうぞ！

キャラメル チョコマフィン



《材料：直径5cmの
マフィン型5個分》

板チョコ・・・1枚(50g)
バター・・・20g
砂糖・・・20g
牛乳・・・80cc
卵・・・1個
ホットケーキミックス
・・・120g
ミルクキャラメル・・・5個

【1枚あたり エネルギー 252kcal 塩分 0.9g 1食分 55円】

- 1 耐熱容器に、細かく砕いたチョコと、バターを入れて湯せんにかける。溶かしたら、鍋からはずして牛乳も軽く湯せんにかける。チョコとバターに、砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。
- 2 牛乳、溶いた卵を3回に分けて入れ、その都度よくかき混ぜる。
- 3 ホットケーキミックスを加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 4 カップに生地を流し入れ、ミルクキャラメルを乗せる。(1個をお好みの大きさに砕いて適当に散りばめて下さい。)
- 5 180度に予熱したオーブンで18分程焼いたら完成！

とろけ出す、キャラメルが魅力のチョコレートマフィン！
ホットケーキミックスを使うととっても簡単！是非作ってみてください