



ショウちゃん クッキー



ざいりょう

バター（加塩）	40 g
砂糖	25 g
牛乳（豆乳）	小さじ1
大根おろし	30 g
上新粉	40 g
薄力粉	40 g

※ 大根は「鬼おろし」でおろす
ない場合は「大根おろし」で
おろして水分きるようにする

※ 生地の一部に大根葉を細かく
切って混ぜるとショウちゃんの
頭の部分ができます

つくりかた

- ① バターは常温に出して、指で押してつぶれるくらいやわらかくなったら、砂糖を入れて、なめらかになるまで混ぜる。
- ② 牛乳（豆乳）・大根おろし・上新粉・薄力粉の順に入れて、へらで切るようにさっくり混ぜる。
- ③ ビニル袋に入れて生地をなじませ、冷蔵庫で15分くらい冷やす。
- ④ ビニル袋の上から、めん棒で14 cm×18 cm、厚さ3 mmぐらいになるようにのばす。
- ⑤ 小麦粉をふった台の上に出して型でぬく。（残った生地は、ひとまとめにしてから丸い形に整える。厚さは3 mm程度にする。）
- ⑥ オーブントースターで、うっすら焼きめがつくくらいまで焼く（7～8分くらい）。オーブンの場合は、170℃で15分ほど焼く。