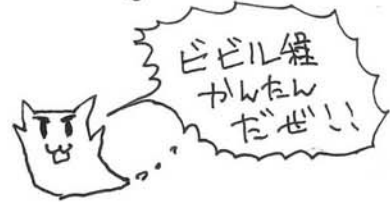


すんごい簡単で沢山作れる
大量生産型チョコクッキー



材料	
・板チョコ	100g
・小麦粉 (はくりきこ)	80g

★プロスアルフズで……★
カルダモン・シナモンをプロス
仕上げにココアパウダー
薄力粉40g + 片くり粉40gの合わせ技

- ① ゆせんを砕いたチョコを溶かします。
- ② その間に粉を計量します。
片くり粉やスパイスを入れる時はちゃんと混ぜておきましょう。
- ③ チョコが溶けたら粉をガツと入れます。
粉の温度でチョコが固まるのを「ほんのり温かい程度」をキープ!!
- ④ オーブンを180℃に予熱しておきます。
- ⑤ ガツと入れた粉をサリサリ混ぜていきます。
- ⑥ 人さし指くさいの大きさにとるえと天板に並べます。
- ⑦ 用意できたら180℃で10~11分焼きます!!
- ⑧ 焼き上がりたら放置して粗熱を取ります。
- ⑨ おきな感じの仕上げで下さる
- ⑩ おいしい!!

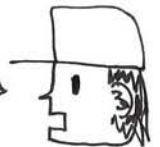


※ 小麦粉のみだとザクザクに仕上がります。
片くり粉を入れるとちゅとしっとり子のと生地があっかいかすくなります。

※ カタは色々ありますが、おのづから大きいとたんが倉ににくいです。
ちゅとちサイズが多分合ってます。

※ 要はチョコ100にたいして粉80を入れるはいいのでチョコの分量の80%を
計算すれば別にゼロタリ100gじゃなくともいいです。

たきざわ かつなり 滝澤克成	twitter: @takijawa HP: takijawa.jp
-------------------	---------------------------------------



2015.2.14(sat)にJR町田馬尺前にて
何かか起きるかモ!? twitterを4エック!!