

タラッキークッキーレシピ（約 100 枚分）

○タラッキークッキー

ざいりょう 【材料】

- ホットケーキミックス粉（1 kg）
- バター
- 牛乳（200 cc）

べつうり 【別売】

- お好みでチョコレートが入れます。

つく かた ○作り方

きじ 1. 生地をつくる

- ①ボールに粉とバターを入れ、混ぜる。

△粉の一部を“打ち粉”（シェラカップの半分程度）として残しておこう！

※バターを細かくして入れると混ぜやすいよ！

バターの粒が小さくぼろぼろになり、生地が黄色っぽくなるまで混ぜよう！

- ③牛乳を少しずつ加えて全体に浸透させるようにこねる。

- ④生地をまとめる。



せいけい 2. 成形する

- ①手でまるめて、5mmくらいの厚さにのばし、自分の好きな形を作る。

※めん棒でのばして、成形してもかまいません。



や 3. 焼く

- ①バットに成形したクッキーをのせ、そのまま窯の中に入れて焼く。

※180℃(窯の温度)で、10分程度焼く。

△ピザ窯の周りとはとても熱くなります。

子供だけでは絶対に近づかないようにしましょう。

バットを窯に入れるときや取り出すときは、必ず革手袋をつけよう！



かんせい 4. 完成！！

- ①焼き上がった直後はとても熱いので、様子を見て食べましょう。

※持ち帰り用の袋がついています。

食べきれないクッキーは袋に入れて持ち帰りましょう。

