

■ チョコチップクッキー：アメリカ

材料（約 40 個分）

ブラウンシュガー	100g	A {	小麦粉	200g
ショートニング	120g		重曹	小さじ 1
卵	1 個		ベーキングパウダー	小さじ 1
チョコレート(ナッツなど)	100g		塩	小さじ 1/2

作り方

- ① A はよく古いにかけておく。
チョコレートは荒くきざんでおく。
- ② ボウルにブラウンシュガー、ショートニング、卵をいれ混ぜ合わせる。
ここに①の古いにかけた粉類を入れ混ぜる。粉っぽさがなくなったらチョコレートを入れる。
- ③ 天板にオーブンシートをひきスプーンですくって落とすか指で軽く形どり 40 等分しておく。
- ④ **170°** で 15 分焼く