

～ホットケーキミックスで簡単ソフトクッキー！～

ココアクッキー



材料（16枚分）

バター	小さじ4杯
砂糖	大さじ1と2/3杯
溶き卵	1/5個
ホットケーキミックス	100g
ココアパウダー	小さじ4杯
豆乳	大さじ2杯
アーモンドパウダー	小さじ6杯

<作り方>

*オーブンは160度に熱しておきます。

- 1 ボウルに室温でやわらかくしたバターと砂糖、溶き卵を加えてすり混ぜます。
- 2 1にホットケーキミックス、アーモンドパウダー、ココアパウダーを入れ、練り混ぜ、さらに豆乳を入れてまとめます。
- 3 2の生地を手のひらで直径3cmの棒状に伸ばします。ラップにくるみ、冷蔵庫で20～30分寝かせます。
- 4 3を5mmの厚さに切り、オーブンで5～6分焼いたら出来上がりです。

1人あたりの栄養価（1人2枚分）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
102kcal	1.8g	5.1g	12.6g	0.2g



- * ココアパウダーは砂糖の入っていないピュアココアを使いましょう。
- * アーモンドパウダーを入れることでサクサクと香ばしいクッキーになります。