

アンパンマンクッキー☆

【 材 料 】

		(約20枚)
ホットケーキミックス	...	300g
卵	...	1個
マーガリン	...	80g
食紅	...	極少量
チョコペン	...	適宜
ホワイトチョコペン		適宜



【 作り方 】

- ① マーガリンはクリーム状になるまでよく混ぜる
- ② ①に卵を入れよく混ぜる
- ③ 滑らかになったらホットケーキミックスを一気に入れ、へらでそばろ状にする
- ④ その後 手でよくこね 生地をまとめる
- ⑤ ④の生地の1/5量位に食紅で色を付ける
※アンパンマンのほっぺや鼻になります
- ⑥ それぞれの生地をラップに包んで30分休ませる
- ⑦ 生地を等分に丸め 顔を作る
その上に赤の小さい丸めた鼻、ほっぺを付ける
- ⑧ パーツが出来たら170℃ に予約しておいたオーブンで16分～18分焼く
- ⑨ ⑧にデコペンで目・口を書いたら出来上がり！