

自由に
Topping!



作業型製作メモ
手で平らにのぼし忘れてめん棒でのぼしたら、生地が厚いところには刃が！ きれいな円形にするには欠かさない作業のようです。(H)



※火力が強いオーブンの場合、キャンディやカラメルチョコの焦げがあるため、マシュマロが焦げてなくなることもあるので、15分ほどで一度確認してみてください。

破れやすい入外、ふたを
まわしてお砂糖の粒を
取り除く。お砂糖は
クッキーに混ぜる。
16℃に予熱する。

ポリ袋で作る 基本のなかクッキー

ポリ袋に材料を入れて、袋でシヤカシヤ子どもでもできる手軽さで、しかもねかせずすぐに焼

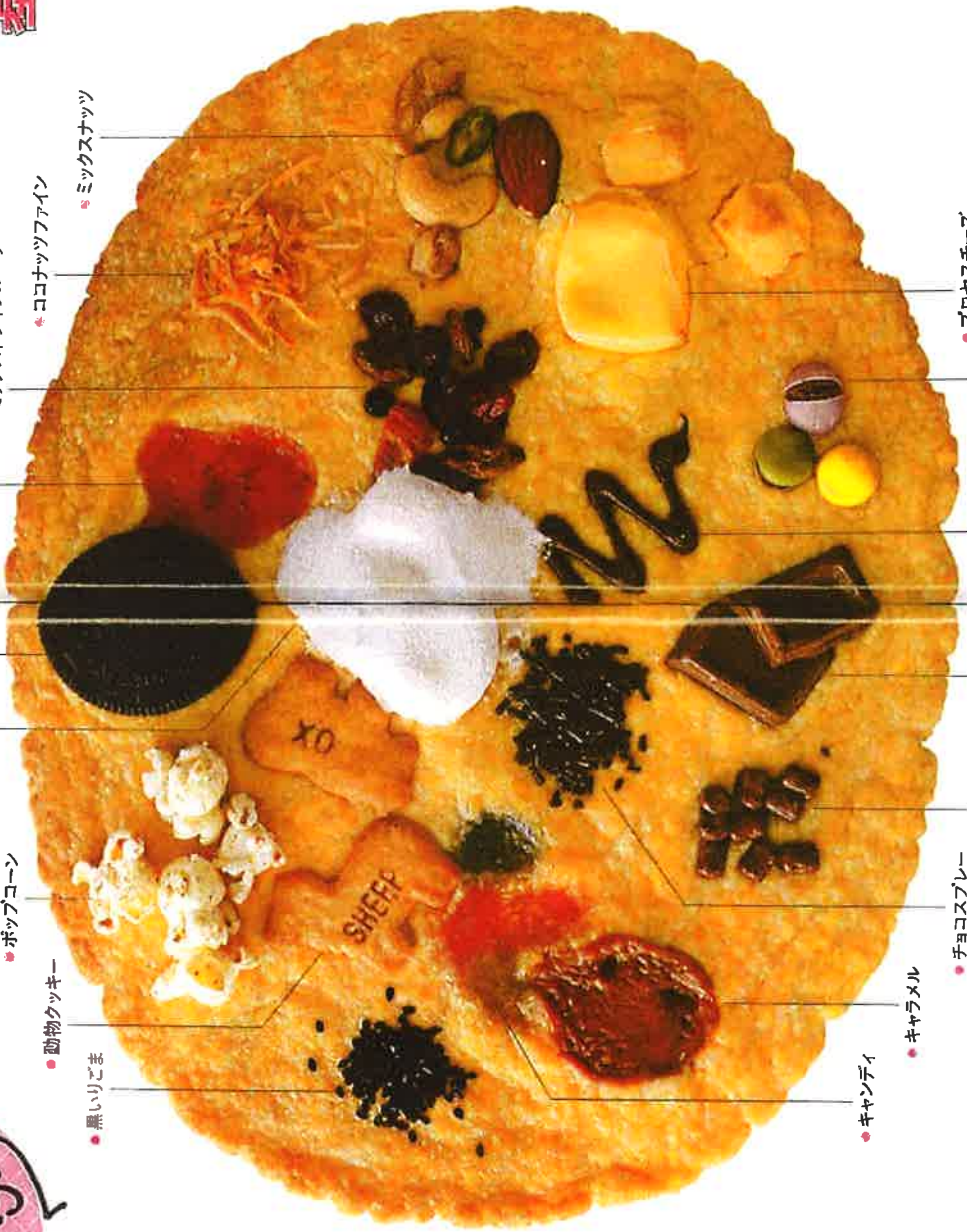
- 材料(16cm径、70cm幅ポリ袋1個分)
- 強力粉 100g
 - バターはかりすにこ 100g
 - ベーキングパウダー 小まじり(0.6g)
 - 砂糖 50g
 - バター 40g
 - 卵黄 1個分

1 粉をシヤカシヤカ、バターを入れてほろほろに

卵黄、ベーキングパウダー、砂糖をポリ袋に入れ、袋に空気をいれて口を閉じ、振り混ぜる。バターを加え、ほろほろになるまで全体をもみながら、さらさらになり振り混ぜる。

2 卵黄をいれ！こねこねしたら、まる〜くまとめて

1に卵黄を加え、生地がまとまると均一になるまで、手こすり合わせるようにこねて混ぜる。多少、混ぜむらがあってもOK。まとまったら、袋の中で丸い形に整える。



- ジャム
- クリームサンドココアクッキー
- マシュマロ
- ミックスドライフルーツ
- ココナッツプアイン
- ミックスナッツ
- ポップコーン
- 動物クッキー
- 黒いりごま
- キャンディ
- キャラメル
- チョコスプレー
- チョコペン
- カラメルチョコ
- プロセスチーズ

Topping

- カラメルチョコ
- 板チョコ
- 板チョコ
- チョコスプレー
- マシュマロ
- キャンディ

動物ゲットクッキー

中心のココアクッキーのまわりに、動物クッキーを丸く配置。外から「よーいドン！」で食べ始め、動物までなとりつくかチャレンジ！ キャラメルはかつ割りにしてのせるとしっとり溶け、香ばしくおいしい。(1皿で326kcal、塩分0.3g目安)



Topping

- クリームサンドココアクッキー
- 動物クッキー
- キャラメル
- ミックスドライフルーツ
- ミックスナッツ

トッピング お絵



チョコの家クッキー

厚紙、器、ドアまで、家はゼンゼンがシムマロは溶けると広がるので、ちぎる。花は、指先で生地をしゃくしゃくキャンディを入れたら、溶けても広が

(1皿で318kcal、塩分0.2g目安)

《アシメトリーカット》に

いろいろな果物の皮で、わいわいにおや
せクッキー。三分は五分、七分分
はまるもどか同様に果物でカット。三
分は五分のキョウチガイは、果物の皮を
まで押しつけ、穴を空けて入れて。

(1個で304kcal、空分0.9g目安)



Before

Topping

- キャンディ
- フロセスチーズ
- アーモンド
- ポップコーン
- ミックス
- ドライフルーツ



《ピザカット》に

いちごジャムをピザソース、溶けたマシュ
マロをチーズに代えてトッピング。果物
で放射状に切り分け、交互に押しつけて。

(1個で290kcal、空分0.2g目安)

Topping

- いちごジャム
- チョコペン(ホワイト)
- 溶かすマロ
- マッシュマロ



Before

《スクエアカット》に

果物で小さな四角にカットし、お菓子の
皮を交互に押しつけて。こんなお菓子の
モノトーンでそろえると大人っぽい風
風に。広げず大人中にはこんなお菓
子の方がいいよ!

(1個で268kcal、空分0.4g目安)



Topping

- 黒いりごま
- 溶かすマロ
- ココナッツパウダー

《スマイルカット》に

生地のまわりをスマイルがなるように、果物
の皮でスマイルの口を、ポップで丸くカット
したお菓子の皮を押しつけて。スマイル
の口を押しつけて口を押しつけてスマイル
マークに。まわりの皮を押しつけて、キョウチ
ガイを押しつけて。下の部分を押しつけて。キョウチ
ガイを押しつけて。中は空気を押しつけて。

(1個で278kcal、空分0.2g目安)



Before

Topping

- チョコペン(ピンク)
- 黒いりごま
- カラーマロ
- ドライクランベリー



編集部試作メモ
スマイルのまわりには、
お菓子の皮を押しつけて
お菓子の皮を押しつけて
お菓子の皮を押しつけて



《ゆるカット》でかクッキ-

生地をのぼしたあと、蒸気やポップを埋めてクッキーをカット。
つけた状態に合わせて、かわいくトッピングしてみよう。
そのまま焼けば、前によってサクッと割れて、美味しいよ!



家で切る 蒸気カット

蒸気を使って四角や三角、ス
クッキー状にカット。焼くと
ふくらむので、蒸気のないほ
ろろも、空気に膨らむ程度で
しっかり押しつけて。火が
おさまったから、お菓子の
お菓子の皮を押しつけて。

円で切る コップ&キャップカット

コップの口がちょうどいいの
で、キャップをのせてお菓子の
皮を押しつけて。お菓子の
皮を押しつけてお菓子の
皮を押しつけてお菓子の

材料(長径27×短径21cmのもの1枚分) ☆トッピング☆

薄力粉-----	100g	黒いりごま	ミックスドライフルーツ	粒チョコ
ベーキングパウダー---	小さじ1/8(0.6g)	動物クッキー	ココナッツファイン	板チョコ
砂糖-----	50g	ポップコーン	ミックスナッツ	チョコペン
バター-----	40g	マシュマロ	キャンディ	カラーチョコ
卵黄-----	1個分	オレオ	キャラメル	プロセスチーズ
		ジャム	チョコスプレー	

下ごしらえ

- ・バターは耐熱容器に入れ、ラップをかけずに電子レンジで30秒加熱して溶かす。溶けていない部分は混ぜて余熱で溶かし、クリーム状にする。
- ・オーブンを160℃に予熱する。

1. 粉をシャカシャカ、バターを入れてぼろぼろに

薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖をポリ袋に入れ、袋に空気を入れて口を閉じ、振り混ぜる。バターを加え、ぼろぼろになるまで全体をもみながら、さらにしっかり振り混ぜる。

2. 卵黄をイン！こねこねしたら、まる〜くまとめて

1に卵黄を加え、生地がまとまって均一になるまで、手をこすり合わせるようにこねて混ぜる。多少、混ぜむらがあってもOK。まとまったら、袋の中で丸い形に整える。

3. コロコロ…………上手に薄くのばせるかな？

オーブン用シートを天板の大きさに合わせて切り、ふきんの上にのせる。シートに2をのせ、手でざっと平らにのばしたら、めん棒を使って厚さ2～3mmのだ円形にのばす。バターを溶かしすぎると生地がべたつくことがあるので、その場合は打ち粉(薄力粉適宜)をしてのばして。

※手で平らにのばし忘れてめん棒でのばしたら、生地の端にひび割れが！きれいなだ円形にするには欠かせない作業のようです。

4. 好きなだけトッピングしちゃおう！

生地をシートごと天板にのせ、好みの具材をトッピングする。

160℃のオーブンで15～20分焼く※。

焼けたらシートごと網にのせ、20分ほどさます。

焼けてすぐは柔らかく割れやすいため、網に移す際は注意して。

※火力が強めのオーブンの場合、キャンディやカラーチョコの色があせたり、マシュマロが溶けてなくなることがあるので、15分ほどで一度確認してみてください。