

チョコチップクッキー

【材料】

無塩バター 40g
ショートニング 40g
砂糖 50g
卵白 1個分
塩ひとつまみ
薄力粉 60g
グラハム粉 20g
オートミール 30g
ココナッツファイン 40g
ベーキングパウダー 1g (小さじ 1/4)
チョコチップ 70g

【作り方】

ボウルにバター、砂糖、塩などを加えよく混ぜ、砂糖も加えてよく混ぜる。

そこに卵白を加えて混ぜ、混ぜたら、粉類を全て加えてヘラで混ぜる。粉気がなくなったら、チョコチップとココナッツを加え混ぜる。

オーブンシートをひいた天板に大きじ 1 くらいずつ生地をおき、水で指を濡らしてべったんこにして、180 度に予熱したオーブンで約 15~20 分焼く。