

## ＊チャッククッキー（15～20個）

バター	60g
砂糖	60g
卵	1/2個
バニラオイル	数滴
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
板チョコ	80g～100g



- ① 耐熱ボウルにバターを入れレンジにかけて溶かす（500w1分）。
- ② バターに砂糖を入れ泡立て器でよく混ぜ合わせる。溶き卵とバニラオイルを加え滑らかに混ぜ合わせる。
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、少しこなっぽさが残るくらいに混ぜる。
- ④ 刻んだチョコ(半量)を加え、ヘラでさっくり混ぜ合わせる。
- ⑤ オープンペーパーを敷いた天板に、生地を大きめのスプーンで落としていく。  
(広がるので間隔をあけて)
- ⑥ 水で濡らした手かスプーンで生地を押して平らにする。
- ⑦ チョコの半量をうえにのせる。オーブンを180℃に予熱する。
- ⑧ 180℃のオーブンで約12分焼く。

チョコチャッククッキー（Chocolate Chunk Cookies）とは、アメリカ発祥のクッキーです。チャックというのは英語で「大きな塊」「ぶつ切り」「大量の」などを意味する言葉で、その名の通り、チョコレート大きな塊が入っています。アメリカの家庭には必ずあると言ってもよいほど、昔から日常的に親しまれてきたお菓子です。



## ＊おばけチップス（10おばけ👻）

- ・餃子の皮 5枚
- ・油 適量
- ・塩 適量



- ① 餃子の皮をおばけの形になるように切る。
- ② ストローを使って目・口をくり抜く。
- ③ クッキングシートにおばけを並べる👻
- ④ 👻全体に油をハケで塗る。
- ⑤ 👻全体に塩をまぶす。
- ⑥ オーブンで焼き色を付ける。（230度5分ほど）
- ⑦ 完成！

