

【材 料】

(1) クッキー生地

バター（食塩不使用）	100 g	
粉砂糖	100 g	
卵	50 g (M1 個)	
バニラオイル	少々	
薄力粉	250 g	} A
塩	小匙 1/8	
ベーキングパウダー	小匙 1/8	

(2) 仕上げ

ココア	大匙 1/2	} B
湯	大匙 1/2	
デコペン	適量	

【作り方】

- ①バターをクリーム状にし、粉砂糖を加えてすり混ぜる。空気は入れすぎない。
- ②卵を 2 回に分けて加え、バニラオイルも加える。
- ③ふるった粉類 A を入れて合わせ、ビニール袋に入れ冷蔵庫で 1 時間位休ませる。
- ④B は合わせてなめらかに練っておく。
- ⑤③の生地を大匙 3 程度の量取り出し、④を適量加え、茶色の生地を作る。
- ⑥5mm厚さにのばし、好みの形に抜く。キャラクターに合わせて茶色に着色した⑤の生地も使用。160～170℃のオーブンで約 13 分焼く。（大きさにより焼き時間は加減する。）
- ⑦デコペンで荒川先生の「めがね」、副ぶちよーの「おやつ代」などを描く。

■「抜き」の POINT

荒川先生・・・抜きの際は、生地を型紙（別添 PDF）より一回り大きく切り取り 10 分ほど冷凍庫に入れ固める。
その後、ナイフで型紙にそって切り、茶色の生地を丸めて耳と体につける。
できあがった胴体をオーブントレイにのせ、首の部分に接着するように水を少量つけ顔をのせたら、竹串や口金を使ってめがねや口鼻のラインを入れる。

副ぶちよー・・・荒川先生と同様に切り取り、茶色の生地をのせて顔などを作る。