

チョコチップクッキー

材料（約 20 枚分）

グラニュー糖	75 g	}	A
ブラウンシュガー	75 g		
バター	100 g		
卵	1 個		
バニラエッセンス	小さじ 1		

小麦粉	150 g	}	B
料理用重曹	小さじ 1 / 2		
塩	1 つまみ		
チョコチップ	150 g		

作り方

- ① オーブンを温めます。（190℃）
- ② ボールに A の材料を全て入れて、木べらで混ぜます。
- ③ B を加えて、手でこねます。
- ④ 天板に 5cm 間隔で並べます。
- ⑤ オーブンで 8～10 分ほど焼きます。



できあがり！