

# スイーツ・アクション♪

## 9条クッキーの作り方

<材料> Stadter 社クッキー型（高さ約 6.5 cm）12 枚分

- ・薄力粉 100g
- ・バター 50g
- ・砂糖 30g
- ・卵 15g

<準備>

- ・バターは、マヨネーズのような柔らかさにする。
- ・卵は室温に戻しておく。
- ・粉をふるっておく。
- ・オーブンを焼くタイミングに合わせて温めておく。



<作り方>

- ①ボウルにバターを入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ②砂糖、卵を入れ、そのつど混ぜる。
- ③薄力粉を入れ、ゴムべらで切るように混ぜる。  
さらさらに混じったら、すりつぶすように混ぜ、1つにまとめる。
- ④ラップに包み、冷蔵庫でしばらく生地をなじませる。
- ⑤生地をラップを開き、その上から別のラップをかぶせて麺棒で約5mm厚さにのばし、型を抜く。
- ⑥160℃のオーブンで13分焼く。

①



③-1



③-2



⑤



- ・ **9条クッキーを親子で焼いてみよう!**
- ・ **カフェ・バザー・イベントで販売してファンレイジングに!**
- ・ **可愛くデコレーションして Facebook や Cookpad に写真をアップしよう!**
- ・ **9と逆さにした6を並べて「96条改正反対」に!**