

ベイマックスのクッキー



ざいりょう 材料

- こむぎこ
・小麦粉（グルテンフリー、ナッツフリーのもの）1/2カップ ・ココナッツフラワー 1/2カップ
- とう かつくりこ こ しお こ
・グラニュー糖 1/4カップ ・片栗粉 小さじ1/2 ・塩 小さじ1/2 ・ココナッツバター 1/3カップ
- おお みず
・ココナッツミルク 大さじ6 ・バニラエッセンス 小さじ1/2 ・水 1/4カップ
- こなざとう にゅうせいぶんふしりょう
・粉砂糖（グルテンフリーのもの）1カップ ・チョコレートチップ（グルテンフリー、乳成分不使用のもの）

ちょうり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

めんぼう こな む がた だえんけい ちよっけい ていど
クッキングシート／麵棒／粉ふるい／ハンドミキサーかへら／クッキー抜き型（楕円形/直径6cm程度）
たけぐし
竹串／つまようじ／オーブンレンジ

つくりかた

- 1、オーブンを180度に予熱します。
- 2、グルテンフリーの小麦粉、ココナッツフラワー、グラニュー糖、片栗粉、塩をふるいにかけてます。
- 3、ボウルにココナッツバター、ココナッツミルク（大さじ2）、バニラエッセンスを加えよく混ぜ合わせます。
- 4、【3】に【2】で合わせた粉類半分とココナッツミルク（大さじ2）を加え、
ハンドミキサーやへらなどで混ぜ合わせます。
- 5、【3】に残りの粉を加えます。水を加え、ボウルの中でひとまとまりにします。
（生地がまとまらない時は水を加えて調整しましょう）
- 6、生地がまとまったら小麦粉を敷いたクッキングシートの上で少し休ませます。
生地を麵棒で5mm～10mmの厚さにのばし、楕円形に型抜きをしてクッキングシートに並べます。
- 7、180℃のオーブンで10～13分、クッキーの端にこんがり焼き色がつくまで焼きます。
焼きあがったらシートの上でしっかり冷まします。
- 8、ココナッツミルク（大さじ2）と粉砂糖をなめらかになるまで混ぜ合わせます。
- 9、【8】をクッキーの表面に塗り、定着するまで10分ほど待ちます。
- 10、クッキーの上に竹串を使ってベイマックスの両目の位置に印をつけ、両目の間に線を引きます。
- 11、チョコレートチップを電子レンジで温めて溶かし、先ほど竹串で印をつけた位置に
つまようじを使ってチョコレートを乗せます。チョコレートが定着するまで少し待って完成です！