

## アンパンマンクッキー ♥

### 【 材 料 】

|              |        |
|--------------|--------|
|              | (約20枚) |
| ホットケーキミックス … | 300g   |
| 卵 …          | 1個     |
| マーガリン …      | 80g    |
| 食紅 …         | 極少量    |
| チョコペン …      | 適宜     |
| ホワイトチョコペン …  | 適宜     |



### 【 作り方 】

- ① マーガリンはクリーム状になるまでよく混ぜる
- ② ①に卵を入れよく混ぜる
- ③ 滑らかになったらホットケーキミックスを一気に入れ、へらでそばろ状にする
- ④ その後 手でよくこね 生地をまとめる
- ⑤ ④の生地の1/5量位に食紅で色を付ける  
※アンパンマンのほっぺや鼻になります
- ⑥ それぞれの生地をラップに包んで30分休ませる
- ⑦ 生地を等分に丸め 顔を作る  
その上に赤の小さい丸めた鼻、ほっぺを付ける
- ⑧ パーツが出来たら170℃ に予約しておいたオーブンで16分～18分焼く
- ⑨ ⑧にデコペンで目・口を書いたら出来上がり！