



# かんたん！子どもクッキング( ^\_^ )



## マヨクッキー



たまご 卵やバターを使わなくてもマヨネーズでサクサクのクッキーが作れちゃいます！  
マヨネーズの賞味期限がもうすぐ切れちゃうけど、一気に使えない…  
というときにもおすすめです！

### ざいりょう にんぶん 材料(4人分)

はくりきこ	グラム	
・薄力粉	100 g	
・マヨネーズ	50 g	
さとう	グラム	
・砂糖	50 g	
ぎゅうにゅう	グラム	
・牛乳	20 g	

はくりきこ 100 g

はくりきこ 95 g  
ココアパウダー 5 g

にすると、ココア味のクッキーが作れますよ☆



ひとり 1人あたり約230kcal

### やくぞく お約束

- その1 オーブンの使い方を保護者の方に教えてもらおう！
- その2 材料は、はかりを使ってきっちり量ろう。
- その3 生地をさわるときは、ビニール手袋をして、直接さわらないようにしましょう！
- その4 オーブンから取り出すときは、とっても熱いから、鍋つかみを使おう！

### つく かた 作り方

1. レンジのオーブンモードで予熱をします。(180℃、15分に設定)
2. ボウルにマヨネーズと砂糖と牛乳を入れて、ヘラでよく混ぜます。
3. 薄力粉を少しずつ加え、よくこねます。
4. 鉄板にクッキングシートをひき、その上に3. の生地をまるめて置きます。
5. 手のひらでおさえ、生地をのばします。
6. オーブンで生地を焼きます。(180℃、15分)
7. 焼いている間に、片付けをしましょう。
8. 焼き終わったら、平らな場所でクッキーを冷まして完成です！

しほり器でしほってもかわいい！  
生地を冷やすと(30分くらい)、  
型抜きができるかたさになります！  
お好みでチャレンジしてみてくださいね☆