

かわいりでチクッキー

RECUPE

- ・さくさくほろほろ アニマルクッキー ①オワイトはりねずみ
  - ②チョコ はりねずみ
- ③チョコもぐら

## 〇 木才 水竹 〇 (1)国3cm 大×202)



・無遠バター …60g (室温になり)

- 「・コーシスターチ … 40g(片東粉でも0k)
- ·小麦粉 … 50g
- · アーモンド、ペナダニ ...50g
- •米分箱… 209
- ·逸…1つまみ
- ·バニラビース・・・・/4本の中味 (なりればバニラエッセスしへ2滴)
- ・くるみ(無益) … 20ま(オーブンで5分~8分)
- ロデコレーション用の材料
  - ナコレーンヨンドのオイネサ 「・アーモンドスライス … 20g (ロースト・して グラ:をもつりておく)
  - ・チョントー・30月(今日カカオを4/の)
  - ・ミニチョコボール … 20次立
  - ・チョコスプレー … 適量
  - ・クランナチョン... 血量





4 3cmtのしずべ形 のものを20個 つくる。

> アーモンドを乗りす かから事前に包了で ものり目をつけておくと この後作業にやすい



⑦ ② faoはりわずみ ③ faotぐら 用に faoを湯せべ溶げ。



②①は②を加え 「あるようにバターと などませていく



5 そのうち10個に ローストレスアーモンドを 売していき、残りの 101回はもぐらの チになる位置(ばく形 の欠ぶを)に20所 ア・モンドモ南りに20所



图 クッキングシートを正方形かになり、
3角に対かってついまかなし回のテヨコを大きご2入れ チョコペンを作る。



国 米分っぽさがなくなる 前にローストしてつぶし たくるみをカロえひとま とまりにする。



611った人冷蔵庫で 30分1時間休ませる。 その後、オーズン160c いう会かして15分程 大丸き荒熱をとったら それぞれデジレーション内



図 201回すべてに 目と鼻になるがらに テヨコペンで・描き 鼻にはミニテヨコボールを つけて変しをつくる。