

アフガン・クッキー



【ざいりょう(4センチ やく30こ分)】

バター	200グラム
さとう	大きじ4
コーンフレーク	200グラム
はくりきこ	160グラム
ココア	30グラム
バニラエッセンス	少々
チョコレート	4まい
サラダあぶら	小さじ2
すやきクルミ	てきりょう



なまえはアフガン(アフガニスタン)だけど、ニュージーランドの
でんとうてきなおかしです!

【したじゅんび】

- 1 バターをしつおんにもどす。
- 2 はくりきこ、ココアをふるう。
- 3 ボウルにチョコレートとサラダあぶらを入れ、おゆにボウルをつけて ゆせんでとかす。
- 4 オーブンを180どに よねつする。
- 5 オーブンプレートにオーブンシートをセットする。

【つくりかた】

1 ボウルにバター、
さとうを入れ、ヘラ
でクリームじょうに
なるまでまぜる。

2 1に はくりきこ、
ココア、バニラエッ
センスを入れ よく
まぜる。

3 2に コーンフ
レークを入れて
つぶす。

4 大きじ1ほどすくい、
まるめてすこし平らに
し、オーブンシートに
のせて180どで15
分ほどやく。

5 オーブンから取り
出しあらねつが取れ
たら、とかしたチョコ
をスプーンでかけ、
クルミをトッピング。

6 れいぞうこで
15分ほど ひや
したら できあが
り。