

家庭部 調理実習

～おせち料理アレンジに挑戦！～

実習メニュー「黒豆ココアクッキー」

材料（天板1枚分）

☆バター	80g
さとう	60g
卵	1こ
小麦粉	120g
ココアパウダー	10g
黒豆（煮豆）	適宜



☆絞り袋

（事前にするこ） バターと卵はあらかじめ室温にもどしておく。
小麦粉とココアパウダーをあわせ、ふるいにかけておく。

<作り方>

- ①バターを泡立て器でクリーム状になるまで混ぜる。
- ②バターにさとうを入れ、空気を含ませるようにして混ぜる。
- ③卵を溶き、少しずつ加えて混ぜる。（ふんわりとしたクリーム状になればOK。）
- ④薄力粉とココアパウダーを入れ、ヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤絞り袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板に絞り出す。黒豆を上のにのせる。
- ⑥180度に予熱したオーブンで12分～15分ほど焼く。

<実習に必要なもの>

ボール、泡だて器、粉ふるい、ヘラ（しゃもじ）、クッキングシート、オーブン

注意すること

クッキー生地は少し間隔をあけて絞り出します
焼きあがったら、あら熱がとれるまで冷ましておきます



おせち料理に黒豆が入っているのは、「まめ」に働く、「まめ」に暮らすなどの意味があるからです。