

**\*\*フライパンで焼くクッキー\*\***

〈材料 直径4cm×12枚分〉

薄力粉 60g

砂糖 20g

マーガリン 30g

〈作り方〉

- ①はかりの上にビニール袋をのせ、薄力粉、砂糖を計量しながら入れる。
- ②袋に空気を入れ、口をねじりよくふるう。
- ③袋をはかりにのせ、ふるった粉の中にマーガリンを計量しながら入れる。  
※マーガリンが袋に付かないように、粉で包むようにする。
- ④袋の口を閉じ、よく手でなじませる。
- ⑤生地を12個に分けて丸める。
- ⑥指や手のひらでやさしくつぶして、フライパンにのせる。  
※うすくつぶす。
- ⑦生地がのったフライパンを中火にかけ温める。
- ⑧温まったら弱火にして、じっくり両面を焼く。  
※焦げてしまわないように火加減に注意する。蓋をしてもよい。