

節分クッキー（恵方巻）



材料 約 26 枚分

- A
- ホットケーキミックス・・・120g
 - 砂糖・・・・・・・・・・・・・30g
 - 植物油・・・・・・・・・・・・・40g
 - 牛乳・・・・・・・・・・・・・大さじ1杯
 - 純ココア・・・・・・・・・・・・・適量
 - 食紅（赤・緑・黄）・・・・・・・・適量

寿司の恵方巻を
イメージしたクッキーです

手順

1. 材料 A をしっかりと捏ねる
2. 出来上がった生地から 30g の塊を 3 個分取り、それぞれを赤・緑・黄で色付けする
3. さらに出来上がった生地から 70g 取り、純ココアを混ぜ込んで茶色に色づけする
4. 残りの生地は、そのまま白色として使う
5. ②は、18 cm の棒状にそれぞれ伸ばす
6. ③・④は、縦 12 cm、横 18 cm の長方形に薄くのばし、ココア生地の上に白い生地をのせておく
7. ⑥の上へ④をのせ、巻き寿司をまく要領でくるっと包む
8. 1～2 時間冷凍して生地をしっかりと固まらせ、5 mm 幅くらいで 26 等分に切り分け、天板に 1 枚ずつ並べる
9. 170℃に予熱したオーブンで、10 分焼く