

生チョコサンドビスケット

🕒 調理時間 約25分



材料 7個分 (抜く型によって変わります)

スライス生チョコレート 2枚
 薄力粉 50g
 砂糖 20g
 サラダ油 (すり切り)大さじ1
 牛乳 (すり切り)大さじ1
 バニラエッセンス 3滴

※抹茶生地の場合→薄力粉47g+抹茶3g

作り方

- ① ボウルに薄力粉・砂糖を入れ混ぜる。
- ② ①へサラダ油を入れゴムベラで薄力粉とサラダ油がなじむように全体をしっかりと混ぜてから牛乳・バニラエッセンスを入れてさらに混ぜる。
- ③ めん棒に生地がつかないようにラップとラップの間に生地を挟み8cm×16cmの長方形に伸ばす。
- ④ 生地を直径3.5cm型抜きし、170～180℃のオーブン(トースターの場合は600W)で約9～10分程度焼く。
- ⑤ スライス生チョコレートを4つ折りにし4等分に切る。
- ⑥ ビスケットに⑤をサンドする。

ワンポイントアドバイス

卵・バター不使用だから手軽にできるよ。
 サラダ油を入れてしっかり生地となじませてから牛乳とバニラエッセンスを入れてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
 ※やけどにご注意ください。
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。