

ショコラバターサンド



できあがり 約18個分

材料

■クッキー生地

ホットケーキミックス 150g

バター（無塩） 70g

ココアパウダー（無糖） 大さじ1.5

牛乳 大さじ1

■チョコバター

チョコレート 80g

バター（無塩） 50g

■トッピング

ちょきなこはっちー 適量

作り方

- 1** ■クッキー生地
ボウルにホットケーキミックスとココアパウダーを入れて混ぜ、1cm角くらいに切ったバターを散らし入れる。
- 2** バターの塊をつぶしながら粉とバターをなじませ、そぼろ状にする。
- 3** 牛乳を加えてざっくり混ぜ、ひとつにまとめてラップに包み冷蔵庫で15分ほど冷やす。
- 4** 2枚のラップで挟んでめん棒で3ミリ厚さに伸ばす。
- 5** 上のラップをはずして4×4cmくらいに切る。
- 6** オーブン用シートを敷いた天板に並べ、180℃で約10分焼く。
- 7** 焼きあがったらしっかり冷ます。
- 8** ■チョコバター
ボウルに室温に戻してやわらかくしたバターを入れて泡だて器でよく練る。
- 9** 別の耐熱ボウルに刻んだチョコを入れ、ラップをかけずに電子レンジで50秒ほど加熱し、混ぜ溶かす。
- 10** ⑧と⑨を混ぜ合わせる。
- 11** ■ショコラバターサンド
2枚のクッキーにチョコバターを挟み冷蔵庫でしっかり冷やす。
- 12** ちょきなこはっちーを振りかけたら完成。