

# 💡 ハニワ部長 & ハニワちゃんクッキーレシピ 💡

【材料 15個分】

無塩バター（室温にもどす）70g  
砂糖 70g  
卵 1個（M寸）  
バニラエッセンス 少々  
薄力粉 140g  
ココア 適量



いろんな顔の  
ハニワを作ろう！



おうち時間を楽しもう♪

【作り方】

- ① バターは白っぽくなるまでねり、砂糖を2～3回に分けて加え、よく混ぜ、混ぜ合わさったら、溶き卵・バニラエッセンスを入れさらに混ぜる。
- ② ふるった薄力粉を入れ、切るようにさっくり混ぜる。（※ココア生地を作る場合は、ココアを混ぜておく）
- ③ ラップをして、冷蔵庫で15～20分休ませる。
- ④ オープンは170℃で予熱しておく。  
お好みのハニワを作る。（※生地は厚みを5mmにする）
- ⑤ オープン170℃で約12～15分焼く。