

# チョコチップクッキー



## 材料

バター100g・バニラエッセンス数滴・ベーキングパウダー小さじ1  
三温糖100g・卵1個・薄力粉250g・チョコチップ好きな量

# ～作り方～

---

1. バターと三温糖をよく混ぜる。
  2. バニラエッセンス入れる。
  3. 卵を徐々に足す。
  4. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけてながら入れる。
  5. よく混ぜたら冷蔵庫で1時間置く。
  6. 冷蔵庫から出し生地を好きな形にしてチョコチップを混ぜる。
- ・ 鉄板に置き160度で10分ほど焼く。焼けたら完成！！