

～ ひいばあちゃんの話 ～ ⑬

6月は愛する娘が元気に生まれてくれた月。  
 だから6月には94歳のひいばあちゃんを連れて温泉旅行に行くんです。  
 何故かって？  
 ひいばあちゃんが元気に命をつないでくれたから、今ここに娘がいるんです。  
 だから「ひいばあちゃん、ありがとね」なんです。  
 必ず娘にも言って知らせます。  
 「ひいばあちゃんがいるから、お前がいるんだよ。だからひいばあちゃんを大事にするんだよ。」って。  
 これからの娘の成長が楽しみです。

2011.4.1.

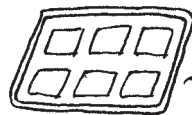
チョコクッキー

◎材料

|      |          |    |
|------|----------|----|
| バター  | 250g     |    |
| 砂糖   | 180g     |    |
| 卵    | 60g (1個) |    |
| (小麦粉 | 350g     | )① |
| ココア  | 50g      |    |

◎作り方

バターを常温にもどして  
 やわらかくしておきます。



うすめにスライスして  
 トレーに並べておくと  
 すぐやわらかくなりますよ！

やわらかくなったバターと砂糖を  
 ボールに入れて、ヘラですり合わせるように  
 混ぜます。



バターのダマが  
 できないうちに！

バターと砂糖が混ざったら、  
 ほぐして卵を入れて混ぜます。



卵を別のボールに割って  
 ほぐしてから入れる方が  
 混ぜやすい！

最後にふるった①を入れて  
 粉分けがなくなるまで混ぜます。



できあがった生地をめん棒の太さぐらいに  
 丸めてラップをして冷蔵庫で1~2時間  
 休ませます。



お好みの大きさにカットして  
 200℃のオーブンで焼いてできあがりです！

