

# ハートチョコレートクッキー (24枚分)

Heart Chocolate  
Cookies



## 材料

ゴディバタブレットミルクチョコレート	1/3枚(30g)		
無塩バター	70g		
グラニュー糖	60g	アーモンドプードル	30g
卵 (M)	1個	塩	ひとつまみ
薄力粉	135g	塗り卵	適量

## 下準備

- ・ バターを室温に戻しておく
- ・ チョコレートを細かくカットする
- ・ 薄力粉とアーモンドプードルを別々にふるっておく
- ・ オープンを170℃に温めておく



## 作り方

1. バターをやわらかくし、グラニュー糖と塩を混ぜ合わせる
2. 溶きほぐした卵を1.に少しずつ混ぜ合わせる
3. 3分の2ほど卵が混ざったらアーモンドプードルを入れ混ぜる
4. 残りの卵が混ざったら、薄力粉をゴムベラで混ぜ合わせる
5. 8割ほど混ざったらチョコレートを混ぜる
6. ラップに薄く広げて包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる
7. めん棒で伸ばし、ハート型で抜く
8. 鉄板にクッキングシートを敷いて、その上に並べる
9. 溶いて濾した卵をクッキーの表面に刷毛で塗る
10. 170℃のオーブンで約15分焼く

