

心を込めて、たくさん作って  
おいしい時間をおすそ分け♪



## チョコバナナクロワッサン

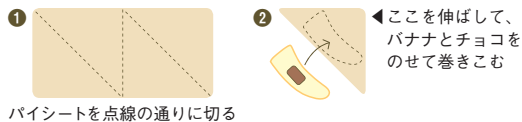
調理時間  
25分

### 材料(4個分)

CO・OP パイシート (発酵バター入り) …… 1枚  
バナナ (縦横半分に切る) …… 1本  
板チョコ …… 4片  
溶きたまご (全卵) …… 適量  
アーモンドスライス …… 適量

1個分 \*カロリー: 126kcal \*食塩相当量: 0.1g

- パイシートは解凍し、オーブンを200度に予熱する。
- パイシートは縦半分に切り、さらにそれぞれ対角線で切る。麺棒で伸ばし、斜辺部分にバナナとチョコのをせ、巻き終わりが下になるよう巻きこむ。



- オーブンシートを敷いた天板に並べ、溶きたまごを上面全体に塗ってアーモンドスライスをのせる。
- オーブンで10～12分焼く。

### PICK UP

CO・OP パイシート (発酵バター入り)



### コツ・ポイント

オーブントースターでも焼くことができます。(750W相当で10～15分目安)

## サクホロ食感が、電子レンジでできる！ ブルドネージュ風クッキー

調理時間  
25分

※冷やす時間を除く

### 材料(32個分:各味16個分) ●電子レンジは600Wを使用

CO・OP 北海道薄力粉 …… 200g  
アーモンドパウダー …… 40g  
①粉糖 …… 80g  
くるみ (食塩不使用) (細かく刻む) …… 40g  
サラダ油 …… 80g  
CO・OP 純ココア… 小さじ2  
粉糖 (仕上げ用) …… 適量  
CO・OP 純ココア (仕上げ用) …… 適量  
サラダ油 …… 適量

プレーン1個分 \*カロリー: 72kcal \*食塩相当量: 0.0g  
ココア味1個分 \*カロリー: 73kcal \*食塩相当量: 0.1g未満

- ボウルに①の材料を上から順に加えてそのつど混ぜ、2等分にして片方にココアを混ぜ合わせる。
- それぞれ16等分し、直径2cm程度に小さく丸め、クッキングシートを敷くか、サラダ油を薄く塗った耐熱皿に間隔をあけて並べる。
- ラップをせずに電子レンジで約2分半加熱し、冷蔵庫で15分程度冷やす。
- 仕上げにプレーンのものには粉糖を、ココア味のものにはココアをそれぞれ2度まぶす。

### コツ・ポイント

- 加熱すると膨らむため、接しないように必ず間隔をあけてください。
- 加熱しすぎると中が焦げてしまうので、様子を見て加熱してください。
- 「ブルドネージュ」とはフランス語で「雪の玉」の意味。英語では「スノーボールクッキー」といいます。

### PICK UP

CO・OP 北海道薄力粉

