\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：20人分

- バター：100g
- 砂糖：50g
- 小麦粉：200g
- バニラエッセンス：数滴
- シルバードラージェ：適量
- チョコレート：100g

作り方

1. バターと砂糖を白くなるまでよく混ぜ、小麦粉とバニラエッセンスを加えて混ぜる。
2. 生地をスティック状に成形し、オーブンで180℃で15分焼く。
3. チョコレートを溶かし、焼き上がったクッキーの先端をつける。
4. その上にシルバードラージェをつける。