



## こどもとたのしむ簡単!クッキートッピングアレンジ

クッキーの型抜きは2歳を過ぎればたのしむことができます。

型で遊んだり、抜けた部分をさわってみたり、抜いた部分をよく見てみたり。

難しい型にチャレンジしたり。こどもにとって発見もいっぱい。

こどものおやつ作りはおいしさ格別。

何よりたのしい時間が生まれます。

こちらのレシピでは基本のクッキーにワンステップデコレーション。

トッピングをたのしみます。

ちょっと特別な時に。おもてなしに。

ちょっとした変化を楽しみたいときに。

とっても簡単どのアレンジもワンステップです!

ぜひお試しください♪

## 簡単クッキートッピングアレンジ



材料／基本の型ぬきクッキー用材料、くるみ、アーモンド、ごま、ジャム、麻の実、など。

基本の型ぬきクッキー（1回目配信レシピ）を作ります。（オーブンを180℃に温めておきます。）

今回は丸い型を使いましたが、形は色々でよいと思います。四角や三角にカットするのもおすすめです。

### 1 ナッツクッキー

くるみ、アーモンドはたたくなどして、砕いておきます。

クッキーの表面に乗せ、焼き上がっても落ちないようにおします。

### 2 ジャムクッキー

お好みのジャムをクッキーの上にぬります。

### 3 ごま盛りクッキー

小皿にごま、麻の実を少量ずつ出してクッキーをのせ、軽く押します。

表面にごま、麻の実が付いている方を上にして天板に並べます。

⇒ 180℃13分～15分で焼き上がりです。