

# チョコチップ入りクッキー



エネルギー	195.3kcal
タンパク質	0.91 g
脂質	7.89 g
炭水化物	31.05 g
ナトリウム	107.22m g
リン	63.26m g
カリウム	104.3m g
食塩相当量	0.27 g

## 材料1人分

グンパンチョコ レート	6 g
レーズン	3 g
マーガリン	50 g
砂糖	5 g
卵	2 g
でんぷん小麦粉	1枚
薄力粉	10g
ベーキングパウ ダー	6 g

## 作り方

- 1 グンパンチョコレートとレーズンは粗く刻む。
- 2 マーガリンと砂糖と卵をクリーム状になるまで混ぜ合わせる。
- 3 2に1を加え混ぜ合わせる。
- 4 3にでんぷん小麦粉、薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ軽く混ぜ、クッキングシートを敷いた天板にスプーンで一口大をおとし、180度のオーブンに入れ、14～15分焼く。