

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。
- ①

パイシートを点線の通りに切る

②

◀ここを伸ばして、バナナとチョコのをせて巻きこむ
- オーブンシートを敷いた天板に並べ、溶きたまごを上全面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

