



# かまししちゃんスイーツプロジェクト

## -Kamashishi chan Sweets Project-



嘉麻市のゆるキャラ係長として、日々奮闘中のかまししちゃん。もっとたくさんの人に知ってもらうために「かまししちゃんスイーツプロジェクト」を考案しました。

この「かまししちゃんスイーツプロジェクト」とは、かまししちゃんの形をしたスイーツをつくり、周知を図ると共に、皆さんに愛されるキャラクターを目指すというものです。

今回は、そのかまししちゃんスイーツプロジェクト第1弾「かまししちゃんクッキー」の作り方を紹介します。誰でも簡単に作れますので、ぜひお試しください。

### 第1弾 かまししちゃんクッキーのつくりかた



#### 材料

薄力粉	180g
砂糖	80g
バター（有塩可）	100g
卵	1/2
ココアパウダー	適量
食紅	適量
チョコペン	1本
ホワイトチョコペン	1本

### 作り方

1. バターをクリーム状に練り、砂糖を3回に分けて加えながら混ぜます。
2. 1にといた卵を加えながら混ぜます。（卵は人肌にあたためると美味しくできるよ！）
3. ふるった薄力粉を加え、さくさく混ぜます。
4. できた生地をまとめ、麺棒などで伸ばしたあと、冷蔵庫に5分から10分ほど入れて固めます。
5. 固まったら適当に3つにわけます。1つ目はそのままのプレーン生地、2つ目はココアパウダーでココア生地にして、3つ目は、食紅を混ぜて赤い生地にします。
6. 3つの生地をかまししちゃんの絵の通りに作っていきます。
7. 170℃に予熱したオーブンで10～12分焼いて、少し冷まします。冷めたあとに、チョコペンで「嘉」の字、ホワイトチョコペンで牙を書いたら出来上がり！（チョコペンを使うときは、つまようじを使うと上手くできるよ！）



問合せ先／企画調整課 企画調整係

☎ 62 - 5660

