

チョコレートチップのクッキー

材料

えいご 英語	日本語
2 ¼ cup flour	<small>こな</small> 粉 <small>よんぶんのいち</small> カップ 2 1 / 4
1 tsp baking soda	<small>じゅうたんさん</small> 重炭酸ソーダ <small>小さじ</small> 1
1 tsp salt	しあ <small>小さじ</small> 1
1 tsp vanilla extract	バニラ <small>小さじ</small> 1
¾ cup white sugar	<small>しろ さとう</small> 白い砂糖 <small>よんぶんのさん</small> カップ 3 / 4
¾ cup brown sugar	<small>ちやいろ さとう</small> 茶色い砂糖 <small>よんぶんのさん</small> カップ 3 / 4
1 cup butter	バター <small>カップ</small> 1
2 large eggs	大きい <small>たまご</small> 卵 <small>こ</small> 2個
2 cups chocolate chips	チョコレートチップ <small>カップ</small> 2



作り方



1. まず、小さい器うつわに粉こなと重碳酸ソーダじゅうたんさんとしあを足します。



2. 次に、バターつぎを温めたら、大きい器うつわを足します。



3. その後、大きい器しほに白砂糖あつと茶色い砂糖しろとバニラあつをくわえたら、増えます。



4. 次に、卵たまごをくわえます。



5. それから、小さい器うつわと大きい器うつわの材料を混ぜたら、チョコレートチップをくわえます。



6. 次に、クッキーのシートシートに小さいクッキーのバター円形バター円形を乗せます。



7. 最後に、10～12分さいごにます。



これで、できあがりです。