

オートミール クッキー



◇ 材料

約20個分

無塩バター …………… 100g
薄力粉 …………… 100g
ベーキングパウダー …………… 3g
きび砂糖 …………… 120g
オートミール …………… 100g
全 卵 …………… 60g

《お好みで》

レーズンまたはチョコチップ
(ウォールナッツなど) …………… 適量

◇ 作り方

1. ボウルにバターを入れ柔らかくし、きび砂糖を加え
ハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。
2. ①の中に全卵を2回に分けて加えよく混ぜる。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものを加え混ぜ、
粉っぽさが残る程度でオートミールを加え混ぜる。
4. レーズン(チョコチップなど)をざっくりと切るように混ぜる。
5. オーブンシートを敷いた天板に生地をスプーンですくい並べる。



こんもりと高さのある形になるようにする。

6. 170℃で予熱したオーブンで約15分焼く。

