

コーンフレーククッキー



<材料 子ども4人分>

A	小麦粉	大さじ 5
	ベーキングパウダー	1.2g
	重曹	0.4g
	バター	20g
	砂糖	大さじ 2
	卵	10g
	レーズン	12g
	コーンフレーク	20g

ベーキングパウダーと重曹を使うこと
によってふわふわな仕上がり
とコーンフレークのサクサク感と
様々な食感が楽しめます♪



<作り方>

- ①Aは合わせてふるっておく。レーズンはあらかじめ湯に漬けて、刻んでおく。
- ②バターは室温にもどしてやわらかくし、ボウルでよく練り、砂糖を加える。溶いた卵を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③②に①をふるい入れ、コーンフレークとレーズンを加えて混ぜる。
- ④③を一口大に丸めて、鉄板に並べ 180℃のオーブンで約 15 分焼く。