

♪オートミール・バー♪

<材料>

- ・薄力粉 60g
- ・オートミール 60g
- ・バター 50g
- ・きび砂糖 40g
- ・卵黄 1個
- ・ハチミツ 大さじ1

<作り方>

*オーブン予熱 190°C

1. バターを室温で柔らかく戻し、きび砂糖を加えてよく混ぜあわせる。
 2. 卵黄とハチミツも加えてよく混ぜたら、ふるった薄力粉とオートミールを加えて全体をよく混ぜ合わせる。
 3. 天板にアルミホイルかオーブンシートをして、生地を厚さ1cm くらいの長方形に広げておき、表面を平らにならす。
 4. オーブンにいれ20分くらい、こんがり焼き色がつくまで焼く。
 5. 網にのせて、粗熱が取れたら2cm幅くらいに切り分けて、さらに冷ます。
- ☆オートミールは丸ごとでも砕いたものでも、お好みでどうぞ♪



mamasherry

