

オートミールとレーズンの黒糖クッキー



<材料の目安>

- 薄力粉 : 200g
ベーキングパウダー : 小さじ1/2
シナモン : 小さじ1/2
バター : 70g
黒砂糖(粉) : 100g
卵 : 1個
オートミール : 100g
レーズン : 50g

<作り方>

オープン予熱 180

- 1.薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンは合わせてふるっておく。
- 2.オートミールは低温のオープンかオーブントースターで、軽く炒っておく。
- 3.バターと黒砂糖をよく練り合わせたら、卵を加えて泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 4.粉類を加えてへらで混ぜ合わせ、さらにオートミール、レーズンも加える。
- 5.全体を25～30等分して、10～12cm長さの平たい棒状に成型し、間隔をあけて天板に並べ180 のオープンで20～25分、こんがりするまで焼く
- 6.四角く広げて焼いたものは、荒熱が取れたら切込みにそって1個ずつに分ける。

心とカラダのワンポイントレシピ
物事はとらえ方ひとつ。

「いいなあ」とか「まあいいか」と思っていると
ハピネス・ホルモンが分泌されます