



Recipe

コーンフレーククッキー

材料（4人分）

バター	80 g
砂糖	50 g
薄力粉	150 g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
コーンフレーク	50 g



手 順

- ① バターは室温に戻し軟かくする。オーブンは170℃に予熱をする。
- ② バターをクリーム状に練る。振った砂糖を加え良く混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るい②に加え、ざっくりと混ぜる。
- ④ ③が完全に混ざりきる前にコーンフレークを加え混ぜる。
- ⑤ 天板にオーブシートを敷く。④を直径4cmくらいに丸め、間隔を開けて並べオーブンで15分程焼く。
- ⑥ クッキーが焼き上がったら網の上で冷まし完成です。

ポイント

- ★ オーブンの設定温度と焼き時間は機種によって異なりますので調節してください。
- ★ 砂糖がついたコーンフレークを使用する場合は、お好みで砂糖を減らしてください。
- ★ コーンフレークはチョコレート味やフルーツグラノーラ等、バリエーションをお楽しみください。