

オートミールクッキー

【 材 料 】

		(1人分)
小麦粉	…	15g
オートミール	…	5g
マーガリン	…	10g
砂糖	…	7g
卵	…	5g
レーズン	…	3g
レモン汁	…	少々
バニラエッセンス	…	少々



【 作り方 】

- ① マーガリンに砂糖を加え白っぽくなるまでよく混ぜる
- ② ①に卵を加え、よく混ぜる
- ③ レーズンは戻し、乾煎りしておく
- ④ ②に小麦粉・オートミールを加えさっくり混ぜ合わせる
- ⑤ ④に③・レモン汁・エッセンスをも加える
- ⑥ ⑤を等分し、丸めたつぶした生地を180℃に予熱しておいたオーブンで15分～20分焼いたら出来上がり！