

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！