

オートミールクッキー

【 材 料 】

(4人分)

小麦粉	…	60g
オートミール	…	20g
マーガリン	…	40g
砂糖	…	28g
卵	…	20g
レーズン	…	12g
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！