



グラノーラのクッキーをつくろう



【材料】1人分



【グラノーラのクッキー】

バター（無塩）	35 g
さとう	30g
卵黄	1/2 個
フルーツグラノーラ	40 g
薄力粉	60 g

【作 り 方】

グラノーラのクッキー

- ① バターを泡だて器でねる。クリーム状になったら、砂糖を入れよく混ぜる。
- ② 卵黄を加えてなめらかになるまでよく混ぜる。
- ③ フルーツグラノーラも加えて混ぜる。
- ④ ふるいを使用し、薄力粉をふるい入れながらゴムベラでそこからすくいあげるように混ぜる。
- ⑤ 生地を片手で握って鉄板に敷いたオーブンペーパーに置き、手で押して丸く平らにする。
- ⑥ 170℃に予熱しておいたオーブンで 12 分焼く。