

アンケートでご要望頂いた、簡単おやつレシピを紹介します★

ざくざく！！



コーンフレーククッキー



コーンフレークは細かくつぶしすぎないほうが、ざくざくに仕上がりと、歯ごたえがあって、おいしくできます。スプーンで落とした後、上から指で押さえる感じで形作ると全体焼きむらなく、きれいに仕上がります♪
コーンフレークは甘みのないもので作るのがオススメです★



【材料】(25～30枚分)

- 小麦粉 130 g
- バター（マーガリン）80 g
- 砂糖 50 g～70 g
- コーンフレーク 50 g
- 卵 1 個

【作り方】

- ① バターをクリーム状に練り、砂糖を加えてすり混ぜる。
- ② 卵を溶き、2～3回に分けて混ぜる。
- ③ 小麦粉を加えさっくりと混ぜ、コーンフレークを加える。
- ④ 天板にスプーンで落とし、予熱したオーブンで 170℃で 15～20 分焼く。

