

オールレーズンクッキー



材料

(クッキングプレート2枚分)

ホットケーキミックス	140g
無塩バター又は無塩マーガリン	40g
卵	1個
レーズン	100g
砂糖	20g

作り方

- 1 室温に戻したバターと砂糖をすり混ぜる。溶き卵を少しずつ加えてムラなく混ぜる。
- 2 ホットケーキミックスとレーズンを加えヘラで切るように混ぜる。
- 3 2つに分けて、アルミホイルに乗せ、ラップをかけて麺棒でのばす。
- 4 ラップをはずし、クッキングプレートにのせる。
- 5 両面焼グリルを(上火、下火・強)3分予熱して、(4)を入れ(上火、下火・弱)約4分焼く。熱いうちに切り分け、粗熱を取ったら出来上がり

バターと卵は室温に戻しておきましょう