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