

シリアルクッキー

**調理時間**

40分

カロリー

354kcal

材料

(4人分)

小麦粉	150 g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	50 g
砂糖	75 g
溶き卵	1個分
コーンフレーク	30 g

作り方

- 1 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるいにかける。
- 4 ボウルにバターを入れ2〜3回に分けて砂糖を入れてなめらかなクリーム状に混ぜる。さらに溶き卵を入れてよく混ぜる。
- 5 (2)に(1)を入れて混ぜ、コーンフレークを入れて混ぜる。
- 6 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き(3)を一口大にまとめて入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 7 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。
- 8 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱を取る。