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

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。