



オートミールクッキー チョコチップ&レースンナッツ

<材料>約12~15枚分 (チョコチップ 6、7枚/レースンナッツ 6、7枚)

卵	1個
小麦粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
無塩バター	100g
砂糖	130g
オートミール	150g
チョコチップ	30g
くるみ	20g
レースン	20g

<下準備>

1. バターは薄く切り、ポールに貼り付けラップをかけて室温に置いておく。
2. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
3. くるみは軽く炒って荒く刻む。
4. レースンが硬い時は、お湯でもどす。

<作り方>

1. 室温にもどしたバターをラップの上から手でつぶして柔らかくし、砂糖を入れて泡立て器でよくすり混ぜる。
卵を加えよく混ぜ、ふんわりクリーム状にする。



2. ゴムべらに持ちかえ、小麦粉とベーキングパウダーをふるったものを加え、全体の粉気がなくなるようにさっくり混ぜ合わせ、オートミールを加えて更に混ぜる。



3. 2の生地を半分に2つに分ける。

分けた半分の生地にチョコチップを、もう半分の生地に刻んだくるみともどしたレーズンを加えて混ぜ合わせる。

混ぜ合わせた生地にラップをかけて、冷蔵庫で約20~30分休ませる。



4. 手のひらに3の生地を取り、2cm大に丸め、1cm厚さに平らにつぶす。
クッキングシートを敷いた天板に間隔をあけて置く。



5. 200度に温めたオーブンで約10分焼く。
焼きあがったらオーブンから取り出し、網皿に移して冷ます。
冷めたら出来上がり。





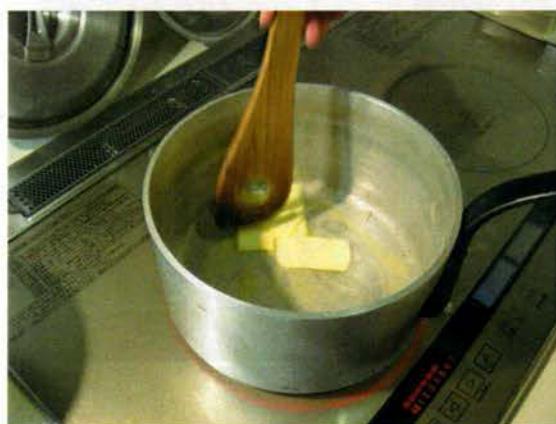
クリスピーチョコ

<材料>

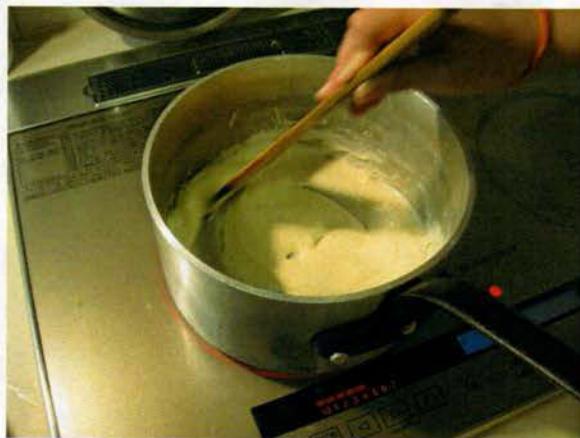
バター	25g
マシュマロ	75g
チョコクリスピー	115g (ケロッグ 1/2箱)

<作り方>

1. 大き目の深鍋にバターを入れて火にかけ、溶かす。



2. バターが溶けたら、マシュマロを加えて弱火～中火で焦がさないように、よく混ぜながらクリーム状になるまで溶かす。



3. 溶けたら火からおろし、チョコクリスピーを一気に加え、クリーム状のマシュマロとよく混ぜ合わせる。



4. 混ぜ合わせたら固まらないうちに、水でぬらしたスプーン2本でくっつめアルミカップに入れて固める。(※鍋が熱いので注意する)

5. 固まれば出来上がり。

冷蔵庫で冷やすとサックリ出来上がる。





ミルクティー

<材料> 6人分

紅茶の葉 ティースプーン7杯

牛乳 100cc

水 1000cc

<作り方>

鍋にお湯を沸騰させ、紅茶の葉を入れる。

火を止め牛乳を加えたら、3分蒸らして出来上がり。

