



オートミールクッキー チョコチップ&レーズンナッツ

<材料>約12~15枚分 (チョコチップ 6、7枚/レーズンナッツ 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 |
| レーズン | 20g |

<下準備>

1. バターは薄く切り、ボ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. レーズンが硬い時は、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、砂糖を入れて泡だ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. ゴムベラに持ちかえ、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本ですくって丸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クサク出来上がる。





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。

