

# パン粉クッキー

## □材料□ 小20個分（4人分）

A （パン粉 100g 小麦粉30g ベーキングパウダー 2.0g）  
卵 L寸 1個 （60g） 砂糖30g バター 50g レーズン 10g

## □作り方□

- ① ボールにAの小麦粉、ベーキングパウダーをふるってパン粉とレーズンと混ぜておく。
- ② バターをレンジに入れ溶かしておく。
- ③ 別のボールに卵を割り入れ混ぜる、砂糖を加え混ぜる。さらに溶かしたバターを加え①の材料と混ぜあわせる。（生地）
- ④ アルミ箔の上に生地を少しずつちぎって丸めトースターで 10分焼く。  
（焦げないように気をつける）



2011. 5. 23 (月)

## おやつ★ひと口メモ★

- \* 火傷に気をつけて下さい。
- \* レーズンの他に、コーン・抹茶・ココア・人参など味を変えてもおいしいです♪♪  
牛乳を少し加えるとしっとり仕上がります。
- \* アレルギーの子どもには牛乳と卵を使用していないホットケーキミックスでパンケーキを作っています。