

ソフトクッキー



<材料 4人分>

薄力粉	150g
ベーキングパウダー	9g
バター	80g
グラニュー糖	20g
牛乳	40g
レーズン	25g

やわらかく、ホロホロとした食感のクッキーなので乳児にも食べやすいですよ(^^)



<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく。レーズンはお湯に浸し柔らかくした後、水気をきり細かく刻む。
- ② ボールにバターを入れて練り、クリーム状になったらグラニュー糖を加えてよく混ぜ、牛乳・レーズンも加えよく混ぜる。
- ③ ②にふるった薄力粉・ベーキングパウダーを加え混ぜる。
- ④ 食べやすい大きさに丸め、160℃のオーブンで10分～15分焼く。