

# シスコークッキー



＜材料 3～4 cm丸形 約40枚分＞	
バター	90g (大さじ4強)
三温糖	90g (大さじ10)
小麦粉	200g (カップ1弱)
ベーキングパウダー	1.5g (小さじ2/3)
重曹	5g (大さじ1弱)
豆乳	適量
コーンフレーク	90g
レーズン	50g

## ＜作り方＞

- ① レーズンは刻んでおく。
- ② 室温でやわらかくしておいたバターをクリーム状にし、三温糖を加えて混ぜる。
- ③ 小麦粉、ベーキングパウダー、重曹を加えて混ぜる。生地がまとまりにくい場合は豆乳を加えて固さを調節する。
- ④ 粉っぽさがなくなったらレーズン、荒く砕いたコーンフレークを入れて混ぜる。
- ⑤ 大きさ、厚みをそろえて成形し、天板に並べ170℃12～15分ほど焼く。



レーズンはラップをして  
電子レンジで軽く温めると刻みやす  
くなります。

