

オールレーズンクッキー



材 料

(クッキングプレート2枚分)

ホットケーキミックス	140g
無塩バター又は無塩マーガリン	40g
卵	1個
レーズン	100g
砂糖	20g

作り方

- ① 室温に戻したバターと砂糖をすり混ぜる。溶き卵を少しずつ加えてムラなく混ぜる。
- ② ホットケーキミックスとレーズンを加えヘラで切るように混ぜる。
- ③ 2つに分けて、アルミホイルに乗せ、ラップをかけて麺棒でのばす。
- ④ ラップをはずし、クッキングプレートにのせる。
- ⑤ 両面焼グリルを（上火、下火・強）3分予熱して、4を入れ（上火、下火・弱）約4分焼く。熱いうちに切り分け、粗熱を取ったら出来上がり！

バターと卵は室温に戻しておきましょう！