



# コーンフレーククッキー

□ 材料	約 24枚分
ホットケーキ ミックス	200g
無塩バター	100g
砂糖 卵	100g 1個
コーン フレーク (ざっとつぶす)	50g
チョコチップ	30g



## □ 作り方

- 【1】 ボールにバターを入れ泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる。
- 【2】 【1】に砂糖を少しずつ加えながら良く混ぜ、卵も同様に加える。
- 【3】 【2】にホットケーキミックスを入れ混ぜ、コーンフレークを加える。
- 【4】 【3】にチョコチップを加えざっくりと混ぜたら、スプーンで24個に分ける。
- 【5】 鉄板にオーブンペーパーを敷き、【4】を並べ手で押して平にする。
- 【6】 170度に熱したオーブンで15分焼く。



バターを使っていますので、手を水で濡らして、押しつぶすと、



上手く出来ました。

コーンフレークはお好みで、増やしてもいいです。

さくさくと歯ごたえが美味しいクッキーです。

