

みんな大好き、チョコチップクッキーを作ってみよう！！

ナッツ、シリアルも入れて♪米粉をつかうのが魚沼風....



材料      チョコチップ            120cc  
             ライスクリスピーシリアル 120cc  
             オートミール        120cc  
             1カップ 好みのナッツ  
             うおぬま小町120cc  
             小麦粉    120cc  
             白砂糖、    100cc  
             ブラウンシュガー(三温糖) 100cc  
             卵    1個  
             重曹(ベーキングソーダ) 小さじ2分の1  
             ベーキングパウダー        小さじ2分の1  
             塩    小さじ2分の1  
             サラダ油        120cc

作り方      ①チョコチップ、シリアル、オートミール、ナッツ、粉をよく混ぜておく。  
             ②別のボールに残りの材料を入れて、よく混ぜる。  
             ②の中に、乾いた材料をまぜた①をいれてさっくりよく混ぜ合わせる。  
             ③天板にスプーンですくって落として並べ、180度で15～17分ほど焼く。オーブンによって異なるので、早めにチェックしてね。