



カントリークッキー



調理時間
40分

カロリー
88kcal

※カロリーは1個分です。

材料(35個分)

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1弱
バター	50g
ショートニング	50g
三温糖	150g
卵黄	1個分
バニラオイル	小さじ1/2
サラダ油	50cc
チョコチップス	適量
ラムレーズン (ラム酒につけておく)	適量

作り方

1. バターとショートニングをなめらかなクリーム状になるまで混ぜ合わせる。
2. (1)に三温糖を加えてなじむていどに混ぜ、卵黄、バニラオイル、サラダ油を加え混ぜる。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるって(2)に加え、粉っぽさがなくなるまで全体を混ぜる。
4. (3)を直径3cmに丸め、平たくおしつぶしてチョコチップスとラムレーズンをのせて包み、再び丸める。クッキングシートの上に並べ、フォークなどでおしつぶす。
5. フライパンを中火にかけ、水滴を落とすと玉になってコロコロ転がる状態まで加熱し、並べた生地をクッキングシートにのせたままフライパンに入れ、**極弱火**で10分位焼く。薄く焼き色がついたら、裏返して2~3分間焼き、両面に焼き色をつける。