はちみつビスケット



Nipponham コラボレシピ

材料

小麦粉	110g
片栗粉	20g
シナモン	少々
はちみつ	50g
サラダ油	30g
塩	ひとつまみ
クッキー型	

作り方

1. 厚手のポリ袋に、材料を全て入れて混ぜる。生地がまとまったら、薄く伸ばし、クッキー型で抜く。
2. グリルプレートにアルミ箔を敷き、(1)をのせる。
3. グリルにセットして、グリル扉を閉める。グリルプレートスイッチを押し、タイマー４分に設定して点火する。
4. 焼き上がったら網に取りだし、粗熱を取る。※連続して焼く場合はグリル庫内が高温になっている為、タイマーは２分程短くしてください。

グリルなら予熱いらずでクッキーが焼けるよ！