

紅茶のクッキー



材料

(16個分)

小麦粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
牛乳	50ml
紅茶の葉	小さじ2
バター	40g
砂糖	75g
卵	1個
コーンフレーク	30g
ナッツのロースト	40g
(ナッツのローストの作り方参照)	

作り方

- 1 小麦粉とベーキングパウダーをあわせて、ふるいにかける。
- 2 牛乳を沸かし、紅茶の葉を入れて蒸らす。
- 3 ボウルに室温に戻したバターを入れ、砂糖を2～3回にわけて加え、その都度泡だて器ですり混ぜてクリーム状にする。
- 4 卵を加えて、さらによく混ぜる。
- 5 (4)に(1)を入れて混ぜたあと、(2)とコーンフレーク、ナッツのローストを加えてさらに混ぜる。
- 6 一口大に丸めたものを16個作る。まず8個をグリルプレートに並べ、グリルにセットする。
- 7 「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを4分に設定して点火する。薄く焼き色がついたら、グリルの中で5分余熱して仕上げる。
- 8 グリル庫内が冷めたら、残りの8個も同じように焼く。