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。