

みかんの皮のザクザク アメリカンクッキー

◇材料(クッキー20枚)◇

薄力粉	300g
グラニュー糖	100g
バター	200g
卵	1個
アーモンドプードル	60g
チョコチップ	120g
コーンフレーク	120g
みかんの皮	30g



下ごしらえ

- ・バターと卵は室温にしておく
- ・鉄板にクッキングシートを敷いておく
- ・オーブンは180℃で余熱をしておく

作り方

- ①バターを泡だて器でクリーム状にかき混ぜる
- ②クリーム状にしたバターに、砂糖と溶いた卵を入れ、しっかりとかき混ぜる
- ③②に、薄力粉、アーモンドプードルを入れ、ゴムベラでざっくりとかき混ぜる
- ④みかんの皮をむき、皮のみ、みじん切りにする
- ⑤③に、みかんの皮、チョコチップ、コーンフレークを入れてゴムベラでさっくりとかき混ぜる
- ⑥クッキングシートを敷いた天板に、スプーンで生地をのせる
- ⑦余熱したオーブンで、180度で25～35分焼く

