すくすく
人気

2026年11月

レシピ

コーンフレーククッキー

今月はコーンフレーククッキーのレシピを紹介します。
コーンフレークを加えることで噛み応えのあるクッキーになるのでよく噛むことの訓練にもなり、顎の発達にも役立ちます。ご家庭でもぜひ作ってみて下さいね。

◆材料　〈 20～30枚分 〉

- 薄力粉 … 130g
- 無塩バター … 80g
- 砂糖 … 60g
- 卵 … 1個
- コーンフレーク … 50g

◆作り方

① 常温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を加えてすり混ぜる。
② 卵を加え混ぜ、コーンフレーク(ざっとつぶしながら)も加えて混ぜる。
③ 薄力粉も加えてさっくりと混ぜる。
④ スプーンで天板に落とし、170℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。



◆ポイント

・④ではスプーンを2つ使うと落としやすくなります
・ナッツやレーズンなどを混ぜ込んでも美味しいですよ