

## カラメルシナモンクッキー



天板1枚分

小麦粉 90g  
アーモンドプードル 30g  
きなこ 大さじ2  
サラダ油 30cc  
砂糖 30g  
牛乳 大さじ1  
シナモン 小さじ1  
カラメルソース 大さじ1

- 1) ボウルに油と牛乳、砂糖を入れよく混ぜる。
- 2) 粉類をすべて入れ大体でいいので混ぜてまとめる。  
ビニール袋に移し、カラメルソースを加えてもみ、ひとまとめにする。
- 3) 麺棒でのばして型抜きし、170度に予熱したオーブンで15分ほど焼く。