

シナモンカラメルクッキー



5mm厚さ2×4cm約25枚分

小麦粉（強力粉・薄力粉お好みで） 100g
バター 30g
カラメル（ 1参照） 全量
シナモン 小さじ1/2
ガムシロップ（ 2参照） 大さじ1
牛乳 適宜

1・・・砂糖25gと水大さじ1をお鍋に入れて火にかけ、カラメル色になったら火からおろし熱湯25ccを注いでゆるめます。

2・・・ない場合は、砂糖大さじ1を湯大さじ1でしっかり溶かして、大さじ1分を取って使ってください。

1) ボウルに小麦粉、シナモン、室温のバター、カラメル、ガムシロを入れて混ぜます。まとまりが悪ければ牛乳を微量ずつ加えます。

2) 冷蔵庫で30分ほど休ませたら、型抜きしたりのばしてカットしたりして180度オーブンで15分ほど焼きます。