



オートミールビスケット

朝食向きのほんのり甘いシリアルビスケット。ヘルシーなオートミールを約半量使用、コーンフレークで食感を足しました。

型抜きより、少し厚めに手で潰した方がザクザク感があって美味しさ抜群です。

配合

無塩バター	480g
天日塩	20g
粗糖	400g
全卵	100g
リスドオル	900g
重曹	14g
オートミール	800g
コーンフレーク	200g
はちみつ	100g
牛乳	300g

工程

全材料を混ぜる。

4mm厚にのぼし、#7の型で抜く。

もしくは30g分割し手でつぶす*。



卵黄+卵黄の倍量の牛乳をよく混ぜて、2度塗り。



焼成 上210℃/下210℃ 15分

*手でつぶす場合、あまりきれいにしない方が、まわりがザクザクしておいしい。少し厚めの方が良い。