

## ピーナッツバタークッキー



### 材料

ケーキ用マーガリン	150g	1本半(1本=100g)
ピーナッツバター	110g	1/2cup
ブラウンシュガー(三温糖)	170g	1cup
バニラエッセンス	小さじ	1
卵	1個	
牛乳	大さじ	2
小麦粉	300g	2cups
重曹	小さじ	1
塩	小さじ	1/2

(\* 1cup=250cc で計算)

### 作り方

1. オーブンを190度に温める
2. ボールに柔らかくしたマーガリン,ピーナッツバター,ブラウンシュガーを加えて混ぜる
3. 卵,牛乳,バニラエッセンスを加えて混ぜる
4. 粉類をふるって加えよく混ぜる
5. 生地を2, 5cmに丸めて、オーブンで8分間焼く