

お茶がら

オートミールクッキー



【材料】

茶がら(紅茶)10g / 小麦粉 50g /
オートミール 60g / オリーブオイル 50ml.
砂糖(ラカント)50g / 水適量

【作り方】

- 1 茶がらは細かく刻んでおきます。
- 2 ボールに材料を全て入れ、よく混ぜます。(適度な固さになるよう水を少しずつ加えます。)
- 3 適度な大きさに丸めて、平たくします。
- 4 180℃のオーブンで15～20分焼き、冷ましたらできあがり。