

葡萄干燕麦饼干

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

这是葡萄干包装上看到的食谱，网络上也可找到类似的食谱，都很简单容易，欢迎大家尝试。

材料 (1) :

- 3/4 杯 牛油 (butter 或 margarine) 放室温软化
- 1 杯 红糖 (brown sugar)
- 1/4 杯 白糖
- 1/4 杯 牛奶 (放室温不要太冰)
- 1 个 蛋
- 1 小匙 香草精

材料 (2) :

- 1 杯 面粉 (all-purpose flour)
- 1 小匙 肉桂粉 (cinnamon)
- 1/2 小匙 小苏打粉 (baking soda)
- 1/4 小匙 盐

材料 (3) :

- 3 杯 麦片 (old fashioned oats)
- 1 杯 葡萄干

步骤 :

1. 预热烤箱 350 度。
2. 将材料 (1) 打松 (light and fluffy)。
3. 将材料 (2) 混和好，加入材料 (1)，搅拌均匀，再放入材料 (3)。
4. 烤盘抹油 (或放 butcher paper 在烤盘上)，将约一大匙的混和材料，一一放在烤盘上，彼此相隔约 1 吋，烤约 12~15 分钟即可，要拿出晾凉，否则烤过头会太干。
5. 大约可做 3 打饼干，可分批烤，或用两个烤盘一起烤，要注意火候。
6. 凉后放入罐中，第二天吃口感更好。

