

Peanut Butter Blossoms

Bake at 350°F(180°C) for 10 minutes

- 1/2 cup shortening
- 1/2 cup peanut butter
- 1/2 cup white sugar
- 1/2 cup packed brown sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1/8 teaspoon baking soda
- 1 egg
- 2 tablespoon milk
- 1 tablespoon vanilla
- 1 3/4 cups all-purpose flour
- 1/4 cup white sugar(오븐에 넣기전 반죽한 볼위에 뿌리는 용도)
- milk chocolate kisses

*큰볼에 쇼트닝, 피넛 버터를 넣어 섞어준다.

*여기에 흰설탕, 브라운설탕, 베이킹 파우더, 베이킹 소다, 넣어 잘 섞어준다.

*여기에 달걀, 우유, 바닐라, 넣어 섞어준다.

*그리고 밀가루 넣어 섞는다. (이때는 나무 주걱으로 잘 섞어 주는게 좋다)

*팬에 1 inch 정도의 볼을 만들어 놓는다. 그 위에 흰설탕을 뿌려 준다.

*오븐에 구워서 낸 다음, 따뜻할 때 바로 키세스 초코렛을 쿠키 중간에 꼭 눌러서 박아준다.

*여름에는 더워서 초코렛을 박으면 녹기 때문에 시원한 계절에 하는 것이 좋다.