

MiniPecan350°F(180°C)25-30분

1stick butter(=1/2cup)---softened.

3ounce cream cheese----softened

1 1/3cups all-purpose flour

2Tablespoons butter-melted

3/4cup packed brown sugar

1 egg

1/2cups chopped pecans

*볼에 버터,크림치즈를 믹스한다.

*믹스한데다 밀가루 넣어 골고루 섞어준다.

*믹스한 밀가루를1inch정도 볼을 만들어(24개정도) 팬에 넣는다.

*동그란 막대로 볼을 누른다.

*다른볼에 버터를 녹인 다음,브라운설탕,달걀, 피칸을 넣어 골고루 섞는다.

*섞은 것을 밀가루 반죽한 중간홀에 담는다.

*속내용물이 타지않게 밀가루가 브라운 골드색깔이 되면 꺼낸다.

*식힌 다음 파우다슈가 뿌려준다.