

Slice And Bake Cinnamon Crisp

Bake at 375°F(190°C) for 7-9 minutes or until lightly browned

2 sticks butter (=1 cup butter)---softened
1/2 cup packed brown sugar
1 teaspoon vanilla
2 1/4 cups flour

1/2 cup sugar
1 teaspoon ground cinnamon

*큰 볼에 버터, 브라운 슈가, 바닐라를 크림이 될 때까지 섞는다.

*섞은 볼에 밀가루를 넣어 잘 섞어준다.

*반죽한걸 4등분으로 나눈 다음, 물을 만들어 랩에 싸서
냉장고에서 1시간 보관한다.

*1시간 후, 꺼내서 동그랗게 잘라서 오븐에 굽는다.

*작은 볼에 설탕과 시나몬을 잘 섞어둔다.

*다 구워지면 오븐에서 꺼내 따듯할 때, 설탕과 시나몬에 묻힌다.