

## OATMEAL COOKIES

(castick 하고 반개)

1 ¼ cup margarine  
¾ cup brown sugar  
firmly packed  
½ cup granulated sugar  
1 egg  
1 cup Raisins to taste

1 teaspoon vanilla extract  
1 ½ cup flour  
1 teaspoon baking soda  
1 teaspoon salt  
3 cups oatmeal  
1 teaspoon cinnamon

Beat margarine and sugar until fluffy. Beat in egg and vanilla. Combine flour, baking soda, and salt, then add to margarine mixture. Mix well. Stir in oatmeal and raisins. Bake at 375 for 8 minutes. (쿠키를 보라운 황색까지)

- 큰볼에 버터, 설탕 넣고 믹스.
- 바닐라, 베이킹소다, 소금, 넣는다. ~~부~~시나몬 가루도 넣는다.
- 달걀도 넣고 믹스.
- 밀가루 넣고 충분히 믹스하고 oatmeal 넣고 믹스
- 건포도 넣고 Mix.
- 모두 믹스해서 숟가락 2개씩 떠서 굽는다.

