

## Peanut Butter Cookies

Bake at 350°F(180°C) for 15-20 minutes

- 1 1/4 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon baking soda
- 1/4 teaspoon salt
- 1 cup creamy peanut butter
- 1 stick butter (1/2 cup butter) softened
- 1/2 cup packed brown sugar
- 1/4 cup white sugar
- 1 large egg
- 1/2 teaspoon vanilla extract

\*볼에 밀가루, 베이킹 소다, 소금 잘 섞는다.

\*그 볼에 나머지 재료 넣어 같이 잘 섞어 준다.

\*팬에 숟가락으로 한 숟가락씩 떠서 놓거나, 아이스크림 쿠퍼로 떠서 놓는다.

\*혹은 1 inch 볼을 만들어 포크 뒷면을 크로스 되게 눌러 준다.