

おやつレシピ



かぼちゃクッキー



【材料】

| | |
|------|-------|
| かぼちゃ | 50 g |
| バター | 30 g |
| 砂糖 | 40 g |
| 小麦粉 | 100 g |
| 牛乳 | 大さじ1 |
| ごま | 小さじ2 |
| 卵 | 適量 |

【作り方】

- ① 小麦粉はふるっておく。
- ② かぼちゃはレンジにかけやわらかくしておく。
- ③ 常温にもどしておいたバターをボウルに入れ、クリーム状になるまで混ぜ、砂糖を二回に分けて加えよく混ぜる。
- ④ ③に②、牛乳、ごまを加えてよく混ぜる。さらに①の粉を加えさっくりと切るように混ぜる。
- ⑤ 生地をラップに棒状にして包み、冷凍庫で冷やし固める。
- ⑥ 凍った生地を包丁で5mmほどの厚さに切り、オーブンシートをしいた天板に並べる。溶き卵をぬり、180℃のオーブンで15～20分ほど焼く。

