

# ポパイクッキー



＜材料 3～4 cm丸形 40 枚分＞	
ほうれん草	120 g (6 束)
バター	110 g
三温糖	70 g (大さじ 8 弱)
豆乳	30～50 cc (調節する)
小麦粉	250 g
ベーキングパウダー	6 g (大さじ 1/2)
レーズン	50 g

## ＜作り方＞

- ① ほうれん草は茹でて、冷ましておく。レーズンは小さめに刻んでおく。
- ② ボウルに室温でやわらかくしておいたバターを入れクリーム状にし、三温糖、豆乳を少しずつ加えてさらに混ぜる。
- ③ ほうれん草をミキサーでペースト状にし、②に加えて混ぜる。
- ④ 合わせておいた小麦粉とベーキングパウダーを振るい入れ、混ぜる。  
(※生地が固い場合は、豆乳を追加する。)
- ⑤ 粉っぽさがなくなったらレーズンを加える。
- ⑥ 生地がなじんだら厚み、大きさを整えて天板に並べ、170℃のオーブンで 12～15 分焼く。



♡ほうれん草を入れることで、色鮮やかなクッキーに仕上がります♡



ほうれん草の茎の部分は繊維が多いため、葉の部分を多く使うときれいなペーストを作ることができます。

