

かぼちゃクッキー



＜材料 3～4 cm丸型 40枚分＞	
かぼちゃ	170g (約1/6玉)
バター	100g (大さじ5弱)
三温糖	90g (大さじ10)
小麦粉	200g
豆乳	適量

＜作り方＞

- ① かぼちゃは皮と種をとり、茹でて熱いうちにつぶす。
- ② 室温でやわらかくしておいたバターをクリーム状にし、三温糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ かぼちゃを加えてさらに混ぜる。
- ④ 小麦粉をふるい入れてさっくり混ぜる。生地が固い場合は豆乳を少量加える。
- ⑤ 厚み、大きさをそろえて成形し、170℃のオーブンで15分ほど焼く。

かぼちゃは茹でた後、水気を切っておきましょう。生地がやわらかく成形しにくい場合はスプーンですくって天板に落として焼くとソフトな食感のクッキーになります。

