

人参クッキー・小松菜クッキー の作り方



材料 (約 15 枚分)

小麦粉	130g		
無塩バター	70g		
グラニュー糖	40g		
卵黄	1 個		
人参	25g	小松菜	1 房分

○作り方○

- ①無塩バターを常温に戻し、グラニュー糖を入れ、白くなるまで良く混ぜる
- ②①が出来たら、少しずつ卵黄を入れさらによく混ぜる
- ③混ぜ終わったら、薄力粉を入れさくっと混ぜ合わせ、野菜も入れる
→・人参はすりおろして入れる
・小松菜は 0.5 ミリ長さに切りさっと茹で、良く水を切る
- ④②と③がなじんできたところでひとまとまりにして、その後のぼし棒で 0.5 ミリ程の厚さまでのぼしていく ※均等の厚さでなければ焼きむらができます
- ⑤生地が型抜きをしやすいように冷蔵庫の中で寝かす (1 時間~2 時間程度)
- ⑥⑤の生地を冷蔵庫からだし、型抜き機で型を抜いていく
- ⑦抜いたら鉄板に置き、オーブンで 180 度 15 分程度焼いていく
※オーブンによってワット数が違うので、注意してください
- ⑧焼きあがったら出来上がり!! 余熱を取るとさらにおいしくなります

☆ポイント☆

- ・人参、小松菜の他にほうれん草やごぼうなどどんな野菜にも合います!!
- ・きな粉や胡麻の風味を足すとさらにおいしいです。