



かぼちゃクッキー



< 材料 直径2cm クッキー 15枚分 >

かぼちゃ(皮を剥き蒸した物)	50g
有塩バター	50g
上白糖	40g
薄力粉	90g
卵	35g

<<下準備>>

- ・かぼちゃは蒸してつぶしておく
- ・バターは常温に戻しておく
- ・薄力粉はふるう

<<作り方>>

- ①かぼちゃは蒸してつぶしておく
- ②バターは常温に戻し、泡だて器で練っておく
- ③②に砂糖を2・3回に分けバターが白っぽくなるまで混ぜる
- ④溶いた卵を③に2・3回に分け加えよく混ぜる
- ⑤ふるった薄力粉を加えゴムべらで切るように混ぜる



