



かぼちゃクッキー

材料(約15枚)

- かぼちゃ 60g
- 有塩バター 60g
- 上白糖 50g
- 薄力粉 85g

作り方

- ①有塩バターを室温に戻しておく。
- ②かぼちゃは皮を取り除き、レンジで柔らかくし、マッシャーでよくつぶす。冷ましておく。
- ③①をホイッパーでクリーム状になるまでホイップする。
- ④上白糖を加えさらに混ぜる。
- ⑤を加えさらにムラなく混ぜる。
- ⑥ふるった薄力粉を加えさっくり混ぜる。
- ⑦筒状にしてラップにくるみ、1時間ほど冷蔵庫で冷やす。(冷凍庫で固めるとよりカットしやすい。)
- ⑧5mm位の厚さに切り、間隔をあけて天板に並べる。
- ⑨170℃に予熱したオーブンで15分位焼いたらできあがり！