

かぼちゃクッキー

ほんのり黄色い甘さ控えめのぼりぼりとした食感のクッキーです



材料(30個)

かぼちゃ(正味)	50g
砂糖	30g
なたね油	20g
アーモンド粉	35g
片栗粉	50g

作り方

- 1 かぼちゃは皮と種をとり一口大に切り、耐熱ボウルにいれる。電子レンジ 600W で 1 分加熱する。
- 2 加熱したかぼちゃをフォークでつぶし、なめらかにする。
- 3 2 に砂糖、なたね油、アーモンド粉、片栗粉を順に入れて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- 4 生地を 5mm くらいの厚さにのばし、好きな型で抜き、オーブンをシートを敷いた天板にのせる。180℃に温めたオーブンで 10-12 分程度焼く。