

楽しく作ろう! おうちごはん



ハロウィンシリーズ <https://www.fcg-r.co.jp/ouchigohan>

カボチャクッキー

プレゼントにも



(材 料)

	小麦粉	170g
	バター（食塩不使用）	100g
A	カボチャパウダー	30g
	水	40ml
B	パウダーシュガー	60g
	塩	ひとつまみ
	卵黄	1個分
C	シナモン（パウダー）	少し
	バニラエッセンス	少し
	チョコペン	適量

(作り方)

- ① 小麦粉はふるう。
- ② バターは室温にもどす。
- ③ ボウルに(A)を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ 別のボウルに②を入れて泡立て器でクリーム状になるまで練り、(B)を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑤ ③に④の1/6量を加え混ぜる。
- ⑥ 残りの④に⑤を加えて混ぜ合わせ、卵黄と(C)を加えてさらに混ぜる。
- ⑦ ⑥に①の1/3量を加えて木ベラで混ぜ、残りの①を加えて混ぜ合わせ、平らにしてラップで包み、冷蔵庫で30分ほどねかせる。
- ⑧ ⑦を2枚のクッキングシートではさんで麺棒で5mm厚さにのばし、型で抜く。
- ⑨ 180℃のオーブンで⑧を12分ほど焼き、クーラーにのせて冷ます。
- ⑩ ⑨をチョコペンでデコレーションし、器に盛る。

(栄養価／1枚あたり)

エネルギー	61 kcal
タンパク質	0.6 g
脂 質	3.2 g
炭水化物	6.9 g
食 塩	0 g

28枚分



<ひと口メモ>

*デコレーションのチョコペンかわりにアラザンなどを利用して。

*バターや小麦粉を数回に分けて加え混ぜると、固くなりすぎず均一な生地が作れます。