

NKまつえ上乃木保育園
おすすめレシピ





◎かぼちゃクッキー（こども１人分）

無塩バター	６ｇ
砂糖	３ｇ
かぼちゃ	４ｇ
小麦粉	１３ｇ
牛乳	２ｇ

１．かぼちゃは、蒸すか茹でた後、潰す。
２．小麦粉は、ふるう。
３．バターは、ホイッパーでよく練る。
４．３に砂糖を加えてさらに混ぜ合わせ練る。
５．４に１を加え混ぜ合わせる。
６．５に２をゴムべらで切るようにさっくり混ぜ、ひとまとめにする。
７．６をラップで包み、冷蔵庫で１５分以上寝かす。
８．７を５mm程度の厚さに切り分けるか、生地を５mm程度の厚さに伸ばし、好きな型で型抜きをする。
９．オーブンシートを敷いた天板に８を並べて１７０℃のオーブンで１０分ほど焼く。
【参考：１７０～１８０℃のオーブンで１０～１２分程度】

かぼちゃ味が大好きな子どもたち
喜んで食べていましたよ。

