

ハロウィンクッキー

【材料 20枚分】

かぼちゃ 60g

無塩バター 60g

砂糖 60g

薄力粉 120g

片栗粉 20g



【作り方】

1. かぼちゃをレンジで柔らかくしたらつぶし、好みのペースト状にする
2. ボウルにバターを入れ、クリーム状になるように泡立て器で混ぜる
3. 2に砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる
4. 3に薄力粉、片栗粉をふるいながら入れ、かぼちゃのペーストも合わせたらゴムベラで切るように混ぜる
5. 冷蔵庫で生地を30分程冷ましたら5mm位に伸ばす
6. 伸ばした生地を型抜きして、170℃のオーブンで10分~15分焼く

※オーブントースター(1000W7~8分)でも作れます!

(焦げやすい場合は、アルミホイルをかぶせるとよい)

