



まいけーきなび



かぼちゃのクッキー

材料

かぼちゃのペースト	55 g
かぼちゃ	40 g
砂糖	15 g
バター	50 g
粉糖	30 g
卵	10 g
バニラエッセンス	適宜
薄力粉	70 g
かぼちゃの種	適宜

作り方

1. かぼちゃを茹でてつぶし温かいうちに砂糖を混ぜる。
2. ボールにバターと砂糖を入れて泡だて器でよく混ぜる。
3. 2に1のかぼちゃペーストを混ぜ、卵、バニラエッセンスを順に混ぜる。
4. 3に薄力粉を混ぜる。
5. 天板にクッキングシートを敷き、絞り袋にクッキー生地を入れてシートの上に絞り出す。かぼちゃの種を飾る（アーモンドスライスなどでも代用可）。
6. 160～170度に温めたオーブンにいれて17～18分焼く。
7. 十分に冷ませば出来上がり。

