

蓮田松韻高校 【愛のこもったハピネスハーモニー】レシピ

かぼちゃクッキー

【材料】

- かぼちゃ：100g(正味)
- 無塩バター：60g
- 粉糖：50g
- 卵：30g
- 薄力粉：100g
- ごま：大さじ1

【作り方】

- ① かぼちゃは皮をむき、1cm厚さくらいに切る。耐熱容器に入れてふんわりラップしたら、500Wで3分加熱する。
- ② ①が柔らかくなったら、フォークで粗くつぶす。
- ③ 別のボウルに、室温でやわらかくしたバターを入れ、ゴムベラで押し付けるように混ぜてクリーム状にする。
- ④ 粉糖を加え、ふわっと白っぽくなるまでしっかり混ぜる。
- ⑤ 溶いた卵を4回に分けて加え、そのつどよく混ぜてなめらかにする。
- ⑥ 粗熱を取った②とごまを加え、さらに混ぜる。
- ⑦ 薄力粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくり切るように混ぜる。
- ⑧ スプーンを2本使い、天板の上に落としていく。
- ⑨ 160℃のオーブンで13分焼く。



ほうれん草クッキー

【材料】

- ほうれん草：30g
- 牛乳：小さじ1
- 無塩バター：60g
- 卵(全卵)：35g
- 粉糖：60g
- 薄力粉：120g

【作り方】

- ① ほうれん草は葉の部分を持ち、2～3分柔らかくゆでる。水にとって冷ましたら、かたく水気を絞る。
- ② ほうれん草と牛乳を容器に入れ、ブレンダーを使ってペースト状にする。
- ③ ボウルに、室温でやわらかくしたバターを入れ、ゴムベラで押し付けるように混ぜてクリーム状にする。
- ④ 粉糖を加え、ふわっと白っぽくなるまでしっかり混ぜる。
- ⑤ 溶いた卵を4回に分けて加えて、そのつどなめらかになるまでよく混ぜる。

- ⑥ ②のほうれん草のペーストを加えてざっと混ぜる。
- ⑦ 薄力粉をふるい入れ、ゴムベラでさっくり切るように混ぜる。
- ⑧ 口金をつけた絞り袋に⑥を入れて（2袋に分ける）、丸く絞り出す。
- ⑨ 170℃にあたためたオーブンで13分焼く。