

北本高校 【さつとまクッキー】レシピ

とまとクッキー

【材料】トマト部分

- トマトジャム
- グラニュー糖
- 無塩バター
- 薄力粉
- 板チョコ

【材料】紅茶部分

- 薄力粉
- 紅茶茶葉
- グラニュー糖
- 牛乳
- 無塩バター



【作り方】

- ① ボウルにトマトジャム・グラニュー糖・バターを入れて混ぜる。
- ② ①に薄力粉を入れて混ぜる。粉っぽさがなくなり、ひとまとまりになったら棒状に整える。
- ③ 別のボウルに薄力粉・グラニュー糖・紅茶の茶葉を入れて軽く混ぜる。
- ④ ③に牛乳・バターを加えてひとまとまりにする。
- ⑤ 麺棒でトマト生地が包める程度の大きさに伸ばす。
- ⑥ ⑤の上に②をのせ、端から巻いていく。
- ⑦ 端から5mmほどの厚さに切る。
- ⑧ 形を整えて、160℃のオーブンで15～20分焼く。
- ⑨ 板チョコを溶かし、楊枝の先で顔を描く。

さつまいもクッキー

【材料】

- さつまいも
- 無塩バター
- グラニュー糖
- 卵黄
- 薄力粉
- 紫いもパウダー
- 黒ゴマ

【作り方】

- ① さつまいもをラップで包み、やわらかくなるまでレンジで温める。
- ② すぐに水に浸し、皮をむき、カットしてフードプロセッサーでなめらかになるまでかけ、ボールに移す。
- ③ バターをフードプロセッサーにかけ、なめらかになったらグラニュー糖を数回に分けて入れて

白っぽくなるまでかける。

- ④ 卵黄、②、薄力粉の順にいれ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑤ ④を取り出し、ひとまとまりにしてラップで包み、冷蔵庫で15分休ませる。
- ⑥ 棒状に整え、紫いもパウダーをまんべんなくつけたら冷蔵庫で15分程度休ませる。
- ⑦ 5～6mmの厚さにカットし、天板に並べ、黒ゴマを数粒ずつのせる。
- ⑧ 170℃に予熱したオーブンで15分程度焼く。