

大阪エコ農産物レシピ

『しゅんぎくのソフトクッキー』



食物栄養学科
健康実践栄養士課程
1回生

作 中川 あすか

 帝塚山学院大学

しゅんぎくのソフトクッキー

材料 (3人分・12枚分)

しゅんぎく 40g
りんご 1/4個 (50g)
無塩バター 40g
上白糖(砂糖) 15g
卵黄 1個分
薄力粉 60g
ベーキングパウダー 1g

*薄力粉とベーキングパウダー
はあわせてふるっておく。

作り方

- ① しゅんぎくを下茹でし、よく水気をきって細かく刻む。
- ② りんごの皮をむき、すりおろす。
- ③ ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまでよく混ぜる。
- ④ 砂糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ⑤ 卵黄を2～3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ⑥ ①と②を加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑦ ふるった粉類を加え、切るように混ぜる。
- ⑧ ひとつにまとまったら、20分冷蔵庫で休ませる。
- ⑨ 12等分して丸め、オーブン皿にのせて成形する。
- ⑩ 170度に予熱したオーブンで15分焼く。