


大阪エコ農産物レシピ
『ネギ味噌くるみクッキー』



食物栄養学科
健康実践栄養士課程
1回生

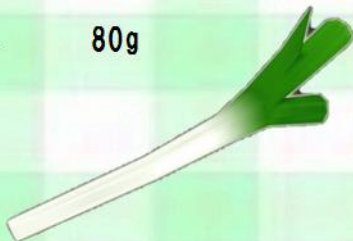
作 平本 美来

 帝塚山学院大学

ネギ味噌くるみクッキー

[材料]

- ・薄力粉 130g
- ・無塩バター 40g
- ・卵黄 1個 (17g)
- ・グラニュー糖 50g
- ・合わせ味噌 25g
- ・ネギ 30g (2本)
- ・くるみ 80g



[準備]

- ・薄力粉はふるっておく。
- ・バターは常温に戻しておく。

[材料]

- ① ネギは細かく切り、くるみは食感が残るくらいに砕く。
- ② ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ③ グラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ④ 味噌を加え、さらに混ぜる。
- ⑤ 卵黄を加え、手早く混ぜる。
- ⑥ 薄力粉を数回に分けて加え、ヘラでさっくりと切るように混ぜる。
- ⑦ そぼろ状にまとまってきたら、①を加えて混ぜる。
- ⑧ 生地をビニール袋に入れてひとかたまりにする。
- ⑨ ビニール袋のまま、生地を5mm厚にのぼす。
- ⑩ 袋を開き、好みの型で型抜きする。
- ⑪ 180℃に予熱したオーブンで少し焼き色がつくまで焼く。
*焼き時間はオーブンによって5~10分。
- ⑫ 粗熱をとり、お皿に盛り付ける。