

『 さつまいものソフト クッキー 』



＜材料＞（約25枚）

- ・さつまいも ……120g
- ・バター ……60g
- ・グラニュー糖 ……40g
- （皮を剥いた）
- ・薄力粉 ……100g
- ・黒ゴツ ……適量
- ・卵黄 ……1個

◇作り方◇

- ① さつまいもの皮を剥いて1cm角にカットし、茹でて串が通るまで加熱する。
- ② 裏ごしをする。
- ③ 別のボウルに砂糖とバターを白く泡立て、

- ④ ②に加えよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 薄力粉を加え粉気がなくなるまでよく混ぜる。

生地がまとまり5mm程度の厚さにカットする。



- ⑥ 卵黄をほぐし、バターを生地に塗り、乾燥しないように黒ゴツを適量のせる。
- ⑦ 180度で予熱したオーブンで15分焼き上げる。（焼き色がうつるまで）

完成!

ポイント

オーブンによつてかわがあるのて焼き時間を調整してください。