

ごぼうときなこのクッキー



材料 作りやすい分量

A	薄力粉・・・120g	B	ごぼう・・・60g
	すりごま・・・20g		砂糖・・・50g
	きなこ・・・50g	C	豆乳・・・・・・・・60g
	ベーキングパウダー・・・3g		オリーブ油・・・40g

手順

1. 材料 A をビニール袋に入れて振り、しっかりと混ぜる
2. 材料 B のごぼうは、薄切りに砂糖を加えて 10 分程度置いておき、水分が出てきたら、焦がさないように鍋で煮る
⇒フードプロセッサーで、みじん切りにする
3. ①に②を加える⇒材料 C を加減しながら加え、生地を練りこんでいくが、耳たぶより少し柔らかい状態になったら、OK
4. 棒状に伸ばして、包丁で切っていく
※お好みの形にカットするとよい
5. 170℃に予熱したオーブンで 10 分程度焼く
※オーブンにより焼きあがりには差が生じるので、焼き色を見て加減してください