

かぼちゃとレーズンのドロップクッキー



材料 4 cm くらいの大きさのクッキー約 26 個

皮を除いたかぼちゃ・・・200 g	薄力粉・・・・・・・・・・150 g
レーズン・・・・・・・・・・100 g	ベーキングパウダー・・・大さじ 1 杯
砂糖・・・・・・・・・・20 g	牛乳、または豆乳・・・・200ml
無塩バター・・・・・・・・40g (植物油やショートニングでも OK)	

手順

1. 皮を除いたかぼちゃは、レンジで柔らかくなるまで加熱する
2. ボウルに①と砂糖、バターを入れ、かぼちゃの熱で溶かしながら混ぜ込む
3. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら②へ加えていく
4. レーズンを入れる (大きいタイプなら刻んでおきましょう)
5. 牛乳を 3 回程度に分けて加え、その都度、生地をしっかりと混ぜる
6. オーブンを 180℃で予熱する
7. クッキングシートを敷いた天板に、カレースプーンひと掬い程度の大ききで落とすしていく
8. 20～25 分焼いていく