

かぼちゃソフトクッキー



《材料 約 20 個分》

- 南瓜 100 g
- 小麦粉 120 g • ベーキングパウダー 4 g
- 砂糖 60 g
- 豆乳 30m l • サラダ油 16 c c

《作り方》

- ①南瓜は皮をむき茹でて潰す。
- ②潰した南瓜に砂糖とサラダ油を入れてよく混ぜ合わせる。更に豆乳を入れて混ぜ合わせる。
- ③小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせふるっておく。
- ④②に③を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑤オーブン皿に 4 センチぐらいの大きさに丸めて、180℃で約 15 分焼く。

※生地が柔らかくて丸めにくい時は、手を水で軽く濡らしてから丸めて下さい。

又生地が固い時は、豆乳やサラダ油を足して下さい。

🌀クッキーと言うよりも、丸ぼうろのような食感です。