

2024年7月14日・21日のイベントで、好評だった「かぼちゃ」「とうもろこし」「えだまめ」「トマト」のクッキーの作り方を教えます！野菜が苦手なお子様でもパクパク食べられるクッキーです。皆さんもぜひ、お家で作ってみてください！！

## 野菜クッキー

### ○材料

#### ●基本生地 (20枚分)

薄力粉	60g
無塩バター	24g
砂糖	24g
卵黄	1/4個

#### ●野菜 (各20枚分)

かぼちゃ	40g	とうもろこし	30g
えだまめ	10g	トマト	20g



### ○下準備

- ・バターを常温に戻す。
- ・小麦粉をふるう。
- ・材料に使いたい野菜を準備する。
  - \*かぼちゃ: さいの目切りにして茹で、半分をペースト状にする。
  - \*とうもろこし: 茹でて、粗みじんにする。
  - \*えだまめ: 茹でて、粗みじんにする。
  - \*トマト: カットして皮をむき、ゼリー状のどろっとした種部分を取り除き、粗みじんにする (オーブンで焼き、水分を飛ばしたセミドライトマトを使用してもよい)。

### ○作り方

1. 常温に戻したバターと砂糖を、よく練り合わせる。
2. 1に卵黄を入れ、よく混ぜる。
3. 2に薄力粉と下準備した野菜を入れ、耳たぶくらいの硬さになるまでよく混ぜる。
4. 生地を5mmほどに均一に伸ばしてラップにくるみ、形が崩れない固さになるまで2～3時間冷蔵庫で冷やす。
5. 4を5～6mm程度の厚みに切り、クッキングシートを敷いた天板に間隔を空けて並べ、170℃に予熱したオーブンで15～20分程度焼く。
6. 焼きあがって完全に冷めたら、密閉容器に入れて常温で保存する。