

春菊クッキー



材 料(30個分)

- ・薄力粉・・・・・・・・・・100g
- ・砂糖・・・・・・・・・・40g
- ・牛乳・・・・・・・・・・大さじ2
- ・サラダ油・・・・・・・・・・大さじ2
- ・卵黄・・・・・・・・・・1個
- ・春菊・・・・・・・・・・1袋(約100g)
- ・粉チーズ・・・・・・・・・・30g

作り方

- ①春菊は葉のみを、あくを出すために、よくゆでる。ゆで過ぎても大丈夫。
- ②①をミキサーでペースト状にしておく。ミキサーがないときは、包丁で刻むか、すり鉢でする。春菊と粉チーズを混ぜる。オーブンは170℃で予熱する。
- ③ボウルに牛乳とサラダ油を入れてよく混ぜ、砂糖と卵黄を加えてさらによく混ぜる。
★ポイント このときミキサーがあれば、春菊をペースト状にしてあるミキサーの中に、薄力粉以外の材料を全て入れて混ぜる。
- ④③のボウルに②を移し、薄力粉を振るいながら加えて、ヘラでさっくり混ぜる。
- ⑤スプーンですくって天板に落とし並べる。生地が固ければ、型抜きや、冷蔵庫で棒状に冷やし固め、輪切りにする。
- ⑥オーブンで20～30分焼く。
※卵や春菊の水分によって生地の固さが変わります。
※絞り出し、型抜きなど成型の仕方を変えてみてください。
※粉チーズを入れない場合は、砂糖を30gほど多くした方が、甘くておいしいです。

レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 阿部 幹恵さん