

「栗っ子」の塩クッキー

カボチャのレンビ



簡単にできるカボチャのクッキー

材料 (2人分)

小麦粉	60g
カボチャ「栗っ子」	50g
砂糖	20g
サラダ油	4g
パンプキンシード (カボチャの種)	適量

下ごしらえ

「栗坊」をラップに包んで、電子レンジで5～6分、やわらかくなるまで加熱しておきます。

作り方

- 加熱したカボチャの皮を取り除きます。
- ボールにパンプキンシード以外の材料を入れてこねます。
- 天板にクッキングシートを敷きます。その上に生地を直径約1cmくらいに丸めて軽く平らにしたら置きます。
- 生地の上にパンプキンシードをのせます。
- 余熱(180℃)したオーブンで10分くらい焼きます。