◆ 第9回ゴーヤレシピコンテスト応募用紙 ◆

タイトル

ゴーヤとレーズン入りの
クッキー

材料（　人分）30枚程

- ゴーヤ　中2本（表面のみ）
- 無塩バター　150g
- 砂糖　50g
- 卵黄　2コ分
- 薄力粉　200g
- レーズン　30g
- レモン　1/2コ
- 打ち粉（薄力粉）　少々

＊下準備＊

1. バターをボールに入れて室温でもどす。
2. ゴーヤは洗い丸のまま下ろし金で表面を下ろし軽くしぼってとっておく。
3. レーズンはぬるま湯でもどし細かく刻んでおく
4. 薄力粉は2回ふるっておく

♪作り方♪

1. もどしたバターを木じゃくしでクリーム状に練って砂糖を少しづつ加える。
2. 白くなったら卵黄・軽くしぼったゴーヤ、レーズン、レモンの皮のすりおろしを加える。
3. 次にふるった粉を練らないようにまぜながら加える
4. 生地を打ち粉をした台で直径3cmの棒状にのばしラップに包んで冷凍庫で30分休ませる
5. オーブンを170°にセットする。
6. 生地を厚さ5mmに切りくっつかないホイルをしいた天パンに並べて170°に熱したオーブンで15分焼く。網の上でさまして出来上がり。

◆ポイント◆

- 生地が柔らかいので充分冷やして固める事。
- 小口から5mmに切る時刃の薄い包丁がきれいに切れる。

裏面下の枠内のご記入をお願いします。⇒