

れんこんとにんじんのクッキー

徳山小学校6年 高橋 明莉さんの作品

■材料（2人分）

れんこん	50g
にんじん	25g
A { 小麦粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
砂糖	大さじ 2
バター	30g

料理を作った感想

れんこんを素焼きすることで、シャキシャキの食感を残すことができた。

一緒に食べた人の感想

にんじんの素朴な甘さとシャキシャキとしたれんこんの歯ごたえを楽しめるクッキーでとても美味しかったです。

■作り方

- ① れんこんを洗い皮ごと輪切りにし水にさらす。
- ② ①の水気をふきとり 130℃のオーブンで 20 分焼く。
- ③ れんこんの 1/3 を細かく切る。にんじんはよく洗い皮ごとすりおろす。バターは常温でやわらかくしておく。A はビニール袋に入れて合わせておく。
- ④ 輪切りにしたれんこん以外を A の入ったビニール袋に入れ手でこね、30 分冷蔵庫でねかせる。
- ⑤ 生地を丸の形にし、上かられんこんでかぶせる。
- ⑥ 170 度のオーブンで 25 分、180 度で 5 分焼く。