

にんじんクッキー



材料（30～40枚分）

ニンジン	…	100g
砂糖	…	120g
バター	…	100g
卵	…	1個
小麦粉	…	300g

作り方

- 1) ニンジンを薄く切り、やわらかくなるまで電子レンジで加熱する。温かいうちに砂糖（20g）をかけ、麺棒などで細かくつぶしておく。
- 2) 常温にもどしたバターと砂糖（100g）、卵をボウルに入れて混ぜる。
- 3) ニンジンとふるった小麦粉を②に加えて混ぜる。
- 4) 丸く形を作り、180度のオーブンで約15分焼いたらできあがり。



ニンジン嫌いさんもペロリと食べられます♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

