

# さつまいものクッキー レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：約40枚分) >

○さつまいも	120g
○バター	40g
○グラニュー糖	50g
○牛乳	30cc
○小麦粉	100g

※いもの種類 (甘さ加減) により、グラニュー糖の量を加減してください。

<作り方>



① 材料を用意する。



② バターは電子レンジで加熱し溶かしておく。



③ さつまいもは皮をむき、一口大に切り水にさらす。



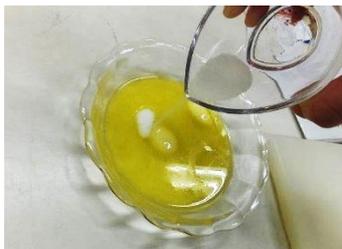
④ 水を捨て耐熱容器に移し、ふんわりとラップをする。



⑤ 600Wで3～4分加熱する。(様子を見ながら加熱してください)



⑥ 温かいうちにさつまいもをつぶす。



⑦ バターにグラニュー糖を入れて混ぜ、牛乳、つぶしたさつまいもを加えて混ぜる。



⑧ ふるった小麦粉を加え、混ぜる。





⑨ できた生地をまとめ、冷蔵庫で30分ほど寝かせる。



⑩ 冷やした生地を5mm程度の薄さに伸ばし、型で抜く。



⑪ 170℃に予熱したオーブンで15分～20分程（焼け加減で調整）焼いたら、出来上がり。