

「きよたにちなんだお菓子レシピ」 優秀賞

作品のタイトル	清田区の春夏秋冬クッキー
「きよたらしさ」をイメージした部分	春は梅林公園の梅のピンク、夏は特産のほうれん草、秋は区民センターのイチヨウ並木、冬は雪のイメージで作りました。
材 料 (4人)分	作 り 方
薄力粉 150g アーモンドパウダー 35g 紅こうじ 3g バター(無塩) 90g グラニュー糖 35g 牛乳大さじ1 チョコチップ 少々 桜の花の塩漬け さつまいも 50g シュガーパウダー 少々 ほうれん草 少々 チーズ 大さじ1 オリーブオイル 少々	①やわらかくしたバターをボウルに入れ、ハンドミキサーでクリーム状に練る。次にグラニュー糖を入れて、ふんわりするまで混ぜる。 ②合わせてふるった薄力粉を一度に入れゴムベラでさっくりまぜ粉っぽさが残るくらいにする。 赤→②の時に紅こうじとチョコチップと桜の花を入れる。 緑→ほうれん草はゆでて、オリーブオイルでいため、細かく刻んで②に混ぜる。 黄→さつまいもをゆでて、粉と混ぜる。 白→②でそのままつくり、最後にシュガーパウダーを振りかける。 ③型をつくりオーブンで 170～180℃で 15～18 分ほど焼く。

