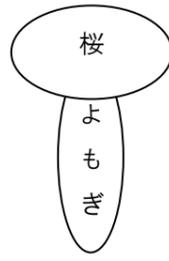


「きよたにちなんだお菓子レシピ」 入賞

<p>作品のタイトル</p>	<p>森の忘れもの</p>
<p>「きよたらしさ」をイメージした部分</p>	<p>材料（家の横の桜の花と葉の塩漬け、白旗山で採ったよもぎのフリーズドライ、家庭菜園のカボチャ） 秋になると白旗山で採るキノコをイメージしました。</p>
<p>材 料 (10個)分</p>	<p>作 り 方</p>
<p>バター 50g グラニュー糖 30g 小麦粉 80g 卵 1/2個</p> <p>・桜の葉の塩漬け ・春に採ったよもぎのフリーズドライ ・カボチャ</p>	<p>①ボウルにバターを入れ、グラニュー糖を加え混ぜる。 ②小麦粉を入れて混ぜて、冷やす。 ③固まったら3等分して、よもぎ、カボチャ、桜の花をまぜて形作り、170度のオーブンで20分焼く。 ④1個で2度おいしい!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>

