

# 「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）<br/>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<br/>(10個)分</p>  | <p>作 り 方</p>  |
| <p>バター 50g<br/>グラニュー糖 30g<br/>小麦粉 80g<br/>卵 1/2個</p> <p>・桜の葉の塩漬け<br/>・春に採ったよもぎのフリーズドライ<br/>・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。<br/>②小麦粉を入れて混ぜて、冷やす。<br/>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。<br/>④1個で2度おいしい!</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 50px; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>桜</p> <p>よもぎ</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>カボチャ</p> <p>よもぎ</p> </div> </div> |

