

# 「きよたスイーツレシコンテスト」(子どもの部)

## 最優秀賞

作品のタイトル	きよっちクッキー
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田区のマスコットキャラクター「きよっち」をクッキーにしました。清田区でたくさんとれるほうれん草をつかいました。
材料 (12枚分)	作り方
<p>○プレーン(ココア)生地                  バター 50g                  砂糖 40g                  卵 1/2コ                  塩 ひとつまみ                  小麦粉 100g                  (ココア 5g)</p> <p>○緑赤黄青色生地                  バター 25g                  砂糖 20g                  とき卵 15g                  塩 少々                  小麦粉 80g</p> <p>ほうれん草のピューレ 30g                  トマトのピューレ 30g                  かぼちゃのマッシュ 40g                  ブルーベリーのピューレ 30g                  牛乳 適量                  黒ごま 適量</p>	<p>(6色のクッキー生地をつくる)</p> <p>① ほうれん草はゆでてしぼり、少量の牛乳とともにフードプロセッサーにかけピューレにする。                  トマトは種を取り、ブルーベリーはそのままフードプロセッサーにかけピューレ状にする。                  かぼちゃはゆでてマッシュにする。それぞれ計量しておく。</p> <p>② それぞれの生地ごとにバターに砂糖を加えよく混ぜる。                  ③ 卵を少しずつ加え混ぜる。                  ④ 緑・赤・黄・青色生地はここでピューレ、マッシュを加え混ぜる。                  ⑤ 塩と小麦粉(ココア)をあわせてふるいそれぞれの生地に加えさっくり混ぜ、ひとかまたまりにしてそれぞれラップで包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。</p> <p>(成形)</p> <p>① 金太郎アメのようにそれぞれの生地それぞれのパーツを細長く作り組み立てて、5mmくらいにのばしたココア生地を側面を巻く。                  ② 冷凍庫でひやし固める(切りやすくなる)                  ③ 1cmくらいの厚さに切り、目の部分に黒ゴマをうめこみナイフなどで口、ヒゲをつくり、180℃のオーブンで15分くらい焼く。</p>

