

「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>

