ハロウィンクッキー

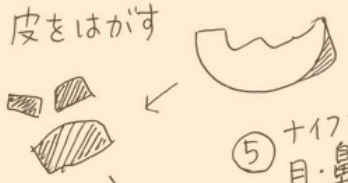
材料（約12コ分）

- かぼちゃ 100g
- 小麦粉 150g
- アーモンドプードル 50g
- バター 50g
- 砂糖 50g



① 切って蒸す

② 皮をはがす





⑤ ナイフで目・鼻・口・前髪の形に切る

（待っている間に皮で顔のパーツを作る。）

③



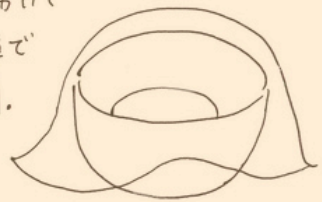
材料すべてボールで混ぜて



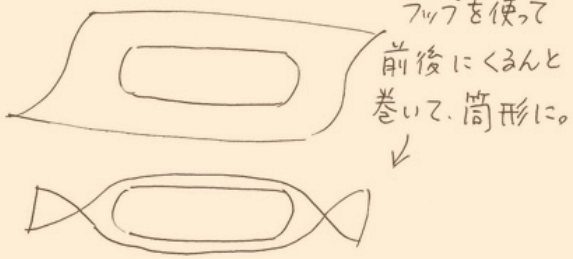
手でこねてひとかたまりに。



④ ラップをかけて冷蔵庫で1時間。

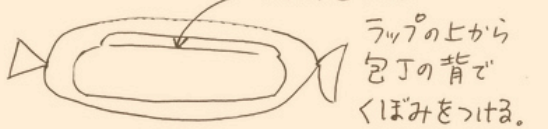


⑥ ラップに生地をのせて…

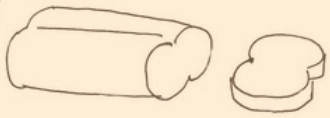


↓再び冷蔵庫で1時間

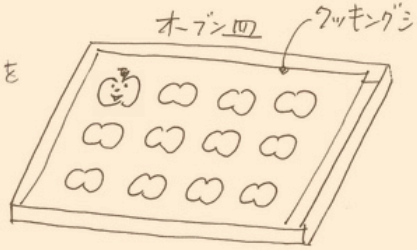
⑦ かぼちゃの形に。



⑧ ラップをはずして厚さ7~8ミリに切る。



⑨ 顔のパーツをはめこむ。



⑩ 170度のオーブンで20分焼く。

＊ かぼちゃの水分によって、小麦粉の量を調整します。
＊ 生地は作ってすぐ焼くとヒビ割れするので必ず冷蔵庫で寝かしましょう。

ⓒ Color of wind 石川礼子　（転載不可）