



# にんじんクッキー

(材料)	30個分
バター	110g
砂糖	100g
卵	1個
牛乳	大さじ2
小麦粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1
人参	80g
バニラエッセンス	少々

- (作り方)
- ①人参は皮をむき、小さく切ってゆでてつぶす。
  - ②ボールに室温に戻したバターと砂糖を入れ、木杓文字でクリーム状になるまで混ぜ合わせる
  - ③②に溶き卵、牛乳、バニラエッセンスを少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる
  - ④③にふるった小麦粉とベーキングパウダーを加え、①の人参マッシュも入れて全体をむらなく混ぜる
  - ⑤④を大さじ1杯ずつ取り天板におとし、表面がわずかに色がつくまで焼く（170℃で15分）



