

ゴーヤクッキー

提供者：市職員



◇材料

ゴーヤ 1本
薄力粉 200g
バター 100g
砂糖 70g
卵黄 2個

〈お好みで〉

抹茶 小さじ2
牛乳 適量

◇作り方

- ①ゴーヤのわたと種を取り、薄切りにする。
- ②天日で干す。
- ③ドライフルーツ程度に乾いたら、細かく刻む。
- ④バターに砂糖を混ぜ合わせ、よく混ぜたら刻んだゴーヤ、卵黄を加え混ぜる。
- ⑤薄力粉を少しずつ加えて混ぜる。
(お好みで抹茶も加える。)
- ⑥牛乳を少しずつ加え、型抜きや絞り出しなどお好みの成形がしやすい固さにする。
- ⑦成形し、170℃のオーブンで20分程焼いたら出来上がり。