

# お・か・わ・り・し・じ・ぴ



## ピーマンときな粉のクッキー

ふるさと母ちゃんズ  
青木 のぶ子さん(水沢地域)



ピーマン嫌いな  
子どもでも食べられる  
クッキーだよ!

### 材料

小麦粉	200g
きな粉	100g
ピーマン	120g
バター	150g
砂糖	70g
卵黄	2個分
白ごま	50g

### 作り方

- ①小麦粉はふるいにかけておきます。
- ②ピーマンをきざんでおきます。
- ③バターをレンジで20秒間ほど温めてから、ボウルに入れてよく練り、砂糖と卵黄を入れてかき混ぜます。
- ④クリーム状になったところに、きな粉と白ごまを入れて混ぜて練り、小麦粉も入れて練ります。さらにきざんでおいたピーマンを入れてこねます。
- ⑤こねた生地をのし棒で平らにして型抜きをします。
- ⑥オーブンを160℃に温めておいてから13～15分ほど焼いてできあがりです。