



小松菜のクッキー



材料 2人分

小松菜	2株
サラダ油	大さじ2

A	薄力粉	100g
	砂糖	25g
	粉チーズ	大さじ2
	塩	ひとつまみ

作り方

◇準備◇オーブンを180℃に温めておく。

- ① 小松菜は洗って耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジで2分加熱する。
 - ② 冷水に放してからよく絞って、細かく刻む。
 - ③ ボウルにAを混ぜて、サラダ油を加えて手ですり混ぜ、②を加えて軽く混ぜ合わせる。
 - ④ 生地を何度か折いたたみながらまとめていく。
 - ⑤ 生地をクッキングペーパーにのせて麺棒でのばし、5mmくらいの厚さにする。
 - ⑥ 好きな大きさにカットして、フォークなどで空気穴をつけて、180℃のオーブンで18分焼いたらできあがり。
- ※粗熱をとったあと、必要なら包丁で切り離しながらバラして下さい。