

# ゴーヤクッキー

## ～しっとりバージョン～

提供者：市職員

### ◇材料

ゴーヤ	1本
薄力粉	200g
バター	100g
砂糖	70g



### ◇作り方

- ①ゴーヤのわたと種を取り、フードプロセッサーで細かく刻む。  
(お好みでゴーヤスライスをトッピングをする場合は、薄切り枚数分(30枚)をとっておく)
- ②バターに砂糖を混ぜ合わせ、よく混ぜたら刻んだゴーヤを加え混ぜる。
- ③薄力粉を少しずつ加えて混ぜる。
- ④成形し、お好みでゴーヤスライスをのせたら、170℃のオーブンで20分程焼いて出来上がり。

☆この分量で作ると、水分が多いのでしっとりしたクッキーになります。お好みで薄力粉を多くしたりしてください。