

# 料理名

# 野菜クッキー (キャベツ・にんじん)

りょうりめい

やさいクッキー(キャベツ・にんじん)

## 材料と分量 (6人分)

ざいりょうとぶんりょう(ろくにんぶん)



はくりきこ  
薄力粉 …………… 400 g

たまご  
卵 …………… 2個

こ  
ベーキングパウダー …… 小さじ 1

しょうしょう  
バニラエッセンス …… 少々

バター …………… 300 g

キャベツ …………… 100 g

さとう  
砂糖 …………… 180 g

にんじん …………… 100 g

## つくりかた

① バターと砂糖をホイッパーでよく混ぜ、卵は3回位に分けて

入れ、バニラエッセンスを加える。

② 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせ振るっておく。



③ ①の中に②を入れ、へらで混ぜる。

④ キャベツはみじん切りにする。



にんじんはすりおろし水気を切っておく。

⑤ ③の生地を半分に分け、④のキャベツ、にんじんを別々によく混ぜる。

⑥ まな板に薄力粉をふり、めん棒にも薄力粉を薄くまぶす。

⑤をめん棒で5mm厚さにのばす。170℃のオーブンで10～12分焼く。