

じゃがいもクッキー

材 料(40枚分)

じゃがいも	200g
バター	100g
塩	少々
砂糖	80g
卵	1個
小麦粉	300g
いり黒ゴマ	大さじ2



- ① じゃがいもはゆでてから皮をむいてつぶし、マッシュポテトにする
- ② バターを泡だて器でやわらかく練り、塩を加えて、砂糖、卵、マッシュポテトの順によく混ぜる
- ③ ふるった小麦粉と黒ゴマを加え、ゴムベラでよく混ぜて生地を作る。直径3cmの棒状にまとめて、1cm幅に切り、手のひらで直径5cmに平たく伸ばす
- ④ クッキングシートを敷いた天板の上に並べ、180℃に温めたオーブンで15～20分ほど、カリカリになるまで焼く