

食材2つだけ!

ホットケーキミックス

×

かぼちゃ

ハロウィンに!

かぼちゃのクッキー

材料 (作りやすい分量 (20枚程度))

ホットケーキミックス … 150g サラダ油 …… 大さじ2
かぼちゃ …… 100g 牛乳 …… 大さじ1~
砂糖 …… 大さじ1と1/2 (かぼちゃの水分が足りなければ加える)

1 電子レンジで加熱する

かぼちゃは皮をむき、ひと口大に切る。耐熱皿にのせてラップをかけ、600Wの電子レンジで2分加熱して粗熱をとる。

2 ポリ袋で生地を作る

ポリ袋に1を入れて袋の上から手でにぎるようにして潰し、ホットケーキミックス、砂糖、サラダ油を入れてこねる。かぼちゃの水分が足りずまとまらなければ、牛乳を少しずつ加え、生地をひとまとまりにする。

3 焼く

オーブンを170°Cに予熱する。2をめん棒でたいらに伸ばし、クッキー型で抜く。オーブンシートを敷いた天板に並べ、170°Cのオーブンで20分焼く。

調理時間

30分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索