

～東北応援!スイーツ～より

## ちっちゃな花畑クッキー

原案 北陸学院大学 スイーツ研究所  
レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



1枚1枚は涙の形。でも、合わせると可憐な花が咲きます!  
米粉を使って、サクサクに仕上げました。ほんのり甘く、素朴な味をお楽しみください。

### 材料 ～ 4cmなみた型 各20個分 ～

#### <4種類(プレーン、抹茶、ゆず、ほうじ茶)用のベース生地>

無塩バター	80g
グラニュー糖	34g
はちみつ	10g
鳴門金時芋	75g
米粉	108g
さつまいもパウダー	14g

#### <抹茶クッキー>

プレーン生地	80g
抹茶	1g

#### <ゆずクッキー>

プレーン生地	80g
ゆずパウダー	2g
ゆずピール	適量

#### <ほうじ茶クッキー>

プレーン生地	80g
ほうじ茶パウダー	2g

- ・棒茶
- ・パウダーが無ければ、茶葉をミルミキサーにかけて、粉末状にする

## <かぼちゃクッキー>

無塩バター	20g
グラニュー糖	9g
塩	ひとつまみ
はちみつ	3g
鳴門金時芋	18g
米粉	27g
さつまいもパウダー	3.5g
かぼちゃパウダー	2g
シナモンパウダー	0.2g

## <むらさきいもクッキー>

無塩バター	20g
グラニュー糖	9g
塩	ひとつまみ
はちみつ	3g
鳴門金時芋	18g
米粉	27g
さつまいもパウダー	3.5g
むらさきいもパウダー	2g

## 作り方

### Prepare 準備

- 米粉、各種パウダーをふるっておく
- オーブンを170℃に温めておく
- 鳴門金時芋をふかして、裏ごししておく
- ゆずピールを3mmくらいにカットしておく
- バターを常温に戻しておく

## 生地を作る (プレーン、抹茶、ゆず、ほうじ茶)

### Step 1 ステップ1

バターにグラニュー糖とはちみつを加え、泡だて器で混ぜる。



### Step 2 ステップ2

鳴門金時芋を加え、混ぜる。



Step 3  
ステップ3

米粉を加えて軽く混ぜてから、さつまいもパウダーも加え、カードで混ぜ合わせる。



Step 4  
ステップ4

生地を4等分にする。  
プレーン用の生地を、乾燥しないようにラップで包む。



Step 5  
ステップ5

残りの生地に、それぞれ、抹茶、ゆずパウダー、ほうじ茶パウダーを加え、カードで混ぜる。  
乾燥しないようにラップで包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。



かぼちゃの生地を作る

Step 6  
ステップ6

バターにグラニュー糖とはちみつ、塩を加え、泡だて器で混ぜる。



Step 7  
ステップ7

鳴門金時芋を加え、混ぜる。



Step 8  
ステップ8

別のボウルに米粉とさつまいもパウダー、かぼちゃパウダー、シナモンパウダーを入れ、泡だて器で混ぜてから、ステップ7に加え、カードで混ぜ合わせる。



Step 9  
ステップ9

乾燥しないようにラップで包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。



むらさきいもの生地を作る

Step10  
ステップ10

バターにグラニュー糖と塩を加え、泡だて器で混ぜる。



Step11  
ステップ11

別のボウルに鳴門金時芋、はちみつ、むらさきいもパウダーを入れ、ゴムべらでしっかりと混ぜ合わせてから、**ステップ10**に加え、泡だて器で混ぜる。



Step12  
ステップ12

別のボウルに米粉とさつまいもパウダーを入れ、泡だて器で混ぜてから、**ステップ11**に加え、カードで混ぜ合わせる。



Step13  
ステップ13

乾燥しないようにラップで包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。



成形から出来上がりまで

Step14  
ステップ14

冷蔵庫から取り出した生地を麺棒でたたき、固さを調節する。



Step15  
ステップ15

麺棒を使って生地を厚さ3mmにのばす。なみだ型の抜型で抜き、オープンペーパーを敷いた天板に並べる。ゆずクッキーはゆずピールをのせて並べる。



Step16  
ステップ16

170℃のオーブンで約10分焼き、予熱で2分置く。



## 食べごろと保存方法

冷めた頃が食べごろです。冷暗所で保存し、3日以内に召し上がってください。