

つるみクッキーシリーズ (案)



【アピールポイント】

・鶴見区は昔から河内蓮根の栽培が盛んでレンコン畑が多かったことから、れんこんを入れたクッキーを作りました。

・卵の代わりにレンコンを入れたことで食物繊維もとれて、ヘルシーです。また卵アレルギーの方にも大丈夫なクッキーです。

<クッキーのレシピ>

材料 (総重量 約320g)	
バター (食塩不使用)	70g
粉砂糖	60g
薄力粉	150g
れんこん (すりおろし正味)	50g
ココア	小さじ1/4
抹茶 (粉末)	小さじ1/2
チョコレート 飾り用	適量

下ごしらえ

1. バターは冷蔵庫から出して、指で軽く抑えてくぼみができるくらいまで柔らかくしておく。
2. れんこんはすりおろして、ザルで水気をきっておく。
3. 薄力粉はふるっておく。
4. オープンの天板にオープン用の紙を敷く。
5. オープンは170℃に温める。

<作り方>

1. バターをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状にする。粉砂糖を加え、少し白っぽくなるまですり混ぜる。
2. すりおろしたれんこんを加え、全体を混ぜ合わせる。《※サクリ感を残すため、混ぜすぎに注意》
3. ふるった薄力粉を加え、ゴムベラで全体がひとつにまとまるまでサクリと混ぜる。
4. チョコ生地用に30gをとり分けてココアを加え、抹茶生地用に80gをとり分けて抹茶を加える。
5. それぞれの生地をひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。
6. 打ち粉 (分量外) をした台に生地をのせ、打ち粉をしながらめん棒で3mm厚さにのばす。
7. プレーン生地を直径5cmくらいの円形型でくり抜き、頭の部分は、チョコ生地をはめ込んで成形する。抹茶生地はハート型にくり抜く。チューリップ、ツバキ、ニチニチソウもそれぞれ厚紙をあて、ナイフで生地を切る。
8. オープン用の紙を敷いた天板に、生地を並べ、170℃に温めたオープンで周囲が色づくくらいに15分～20分程度焼く。《※焼きすぎ注意》焼きあがったら、オープン用の紙を円錐状に巻いてコルネを作り、中に溶かしたチョコを入れてはさみで先端を少しだけ切って、つるりつぶの目と口、葉っぱを描く。

<味の感想>

甘さ控えめで、サクリとした昔懐かしいクッキー。れんこんがはいってるとは気づかないけど美味しい。抹茶味は、チョコがかかっているので子供でも食べやすい。