

さつまいものソフトクッキー



▼材料（約 8～10 個分）

- さつまいも …100g
- ホットケーキミックス …120g
- マーガリン …50g
- 砂糖 …50g

▼作り方

- ① さつまいもの皮は飾り用のみじん切りを少し作り、後は皮を除いて茹でてつぶす。
- ② ボウルにホットケーキミックスとマーガリンを入れ、手ですり合わせる。
- ③ ポロポロになったら、砂糖、つぶしたさつまいもを加える。
- ④ ラップで包んで、冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 1cm 厚さに伸ばして星型で抜き、みじん切りの皮をふって 170 度のオーブンで 18 分程焼く。