

クッキーいろいろ

〔材料〕 基本のクッキー生地

小麦粉 100g

バター 40g

砂糖 40g

卵 20g



A にんじんの皮またはジャガイモの皮 30g 蜂蜜 大さじ1 水100ml

B ミカンの皮 30g 蜂蜜 大さじ1 水100m

C リンゴの皮 1個分 蜂蜜 大さじ1 水100ml

D お茶がらをフライパンで煎って水分をとばし、すり鉢で粉末にする。

※A～Cのそれぞれの皮をみじん切りにし、水と蜂蜜をいれて煮詰める。

〔作り方〕

- ① バターをクリーム状にねり、砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② 溶き卵を入れてさらに混ぜ、小麦粉を入れて粉っぽさが無くなるように混ぜる。
- ③ 基本のクッキー生地にAは全量、Bは大さじ1杯、Cは大さじ 2 杯Dは小さじ1～2杯をそれぞれ加えて軽く混ぜ、冷蔵庫で休ませる。
- ④ 適当な大きさに形作り、180℃のオーブンで13分焼く。

「もったいないレシピ集」は食材の普段捨てているところを主材料にしてあります。特にジャガイモなどは皮の割合が多くなるとどうしても、皮独特の風味が気になりますので、皮以外の部分も併せて使うとよりおいしくなると思っています。このレシピ集をきっかけに、食材をまるごと使うことに多くの皆さんがチャレンジしてくれると嬉しいです。