かぼちゃのチョコサンドクッキー

調理時間 約40分（ねかす時間は除く）　ハロウィン

材料 3個分

スライス生チョコレート	3枚
かぼちゃ	20g
バター	20g
砂糖	20g
卵黄	1個
薄力粉	50g

作り方

1. かぼちゃの種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくしたら、裏ごしする。
2. ボウルにバターを入れクリーム状にしたら、砂糖、卵黄、①、粉を加えて混ぜ、ひとかたまりにしてラップに包んで冷蔵庫で1時間ねかせる。
3. ②をのばし、かぼちゃの型（約6cm）で6枚抜いたら3枚に目と口の穴をあけ、170℃のオーブンで20～25分焼く。
4. スライス生チョコレートをかぼちゃの型で抜き、クッキーでサンドする。

ワンポイントアドバイス

涼しい場所で作ってね。いろいろな型抜きで見た目を楽しんでみてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※食材を切る際はケガにご注意ください。
※やけどにご注意ください。