

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。