

小松菜のクッキー



材料 2人分

小松菜	2株	サラダ油	大さじ2
薄力粉	100g		
☆ 砂糖	25g		
粉チーズ	大さじ2		
塩	ひとつまみ		

作り方

- ①小松菜は洗って耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジで2分加熱する。
- ②冷水に放してからよく絞って、細かく刻む。
- ③ボウルに☆を混ぜて、サラダ油を加えて手ですり混ぜ、②を加えて軽く混ぜ合わせる。
- ④生地を何度か折いたたみながらまとめていく。
- ⑤生地をクッキングペーパーにのせて麺棒でのばし、5mmくらいの厚さにする。
- ⑥好きな大きさにカットして、フォークなどで空気穴をつけて、18分焼いたらできあがり。

※粗熱をとったあと、必要なら包丁で切り離しながらバラす。