

柿ジャムクッキー

■材料 約 20 枚分

<クッキー>	
バター	60 g
粉糖	40 g
全卵	20 g
薄力粉	90 g
<ジャム>	
柿	240 g
グラニュー糖	35 g
レモン汁	5 g



■作り方

- ① バターと粉糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵を 3 回くらいに分けて入れ混ぜ合わせる。
- ③ ふるった薄力粉を入れさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ 粉っぽさがなくなったら星の口金をつけた絞り袋に入れる。
- ⑤ 真ん中にジャムを絞るので円形になるように絞り出す。
- ⑥ 柿ジャムを絞り、170℃のオーブンで 25～28 分焼成する。

<柿ジャム>

- ① 柿の皮をむき、種を取り 5mmの角切りにする。
- ② 鍋に柿とグラニュー糖、レモン汁を入れ弱火で煮る。
- ③ とろみがついたら冷水で冷やす。