



# かぼちゃチョコチップクッキー



## 材料(約 25 枚分)

小麦粉	200g
かぼちゃ	100g
砂糖	100g
バター	70g
オリーブ油	40g(大さじ 3 強)
チョコチップ	30g

### ★栄養士のワンポイント★

冷凍のかぼちゃを使用しても良いです。小麦粉は、ビニール袋に空気と一緒にに入れて、振ると簡単ふるえます。チョコチップは、生地混ぜずにトッピングしても楽しいですよ♪



## つくり方

- ①バターを常温に戻す。
  - ②かぼちゃは、皮をむき、種をとり、適当な大きさに切る。  
電子レンジで温めるか茹でてやわらかくする。
  - ③やわらかくなったかぼちゃをマッシャーなどでつぶす。  
**★お手伝いポイント★ かぼちゃをつぶしてみよう!**
  - ④砂糖、①のバター、オリーブ油、③のかぼちゃを混ぜる。  
**★お手伝いポイント★ 材料を混ぜてみよう!**
  - ⑤ふるった小麦粉を④に混ぜる。
  - ⑥チョコチップを⑤に入れ、混ぜる。
  - ⑦生地をまとめ、ラップに包んで冷蔵庫で 30 分～1 時間程度休ませる。
  - ⑧生地を麺棒で伸ばし、型抜きをする。  
**★お手伝いポイント★ クッキーを型抜きしてみよう!**
  - ⑨180℃のオーブンで 15 分程度焼く。
- ※焼き時間は、オーブンに合わせて調整してください。