

この香ばしさを皆さんに伝えたい！今月は、ネギを使ったクッキーのレシピを家庭クラブの生徒さんが考えてくれました。

クッキーとはいっても甘さは控えめで、カリッと焼きあがるとネギくささもほとんどありません。香ばしさとチーズの風味が相まって、スナック感覚で食べられます。編集担当は試食後ビールが飲みたくてたまらなくなりました（笑）。



秋田北鷹高校家庭クラブ
Enjoy! Cooking

材料

- 長ネギ（白い部分のみ）・・・50g
- 無塩バター・・・60g ○バター・・・5g
- 薄力粉・・・120g ○粉チーズ・・・20g
- 砂糖・・・20g ○塩・・・ひとつまみ
- 黒こしょう・・・少々



ネギチーズクッキー

今月の食材
ネギ

つくりかた

- ①オーブンは180℃で予熱しておきます。
- ②ネギをできるだけ細かくみじん切りにし（フードプロセッサーがある場合は使用した方が楽です）、小鍋に移してバター5gと塩を入れ、少し嵩が減る程度に軽く炒めます。
- ③②はバットや皿に広げ、冷ましておきます。
- ④無塩バターは室温程度まで戻し、ボウルで砂糖としっかり混ぜ合わせます。
- ⑤④に冷ましたネギと薄力粉、粉チーズ、黒こしょうを入れ、粉っぽさが無くなるまでよく混ぜ合わせて生地を作ります。
- ⑥生地を3mm程度の厚さに伸ばして型抜きし、オーブンシートを敷いた天板に並べます。生地をあまり厚くするとカリッと仕上がらないのでご注意ください。
- ⑦180℃のオーブンで15～20分焼いてできあがり！

