

◎◎ 人参クッキー ◎◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

チーズや人参がたっぷり入ったおつまみクッキー！日持ちするのでたっぷりつくっておくと便利です。

■材料（40枚分）

A バター	60g
A グラニュー糖	大さじ2
卵黄	1個分
B 人参	60g
B 薄力粉	120g
B 好みのチーズ※	30g
B 塩	小さじ1/4
B コショウ	少々
セルフィーユ	適宜

※パルミジャーノレッジャーノ・粉チーズ・コンテチーズなど



人参は食べても甘みがあっておいしく、見た目も美しい野菜なので、和洋中と、あらゆる料理に利用できる便利な食材です。特に油と相性がいいため、てんぷらやきんぴら、バターソテーなどに最適です。年間を通して出回っていますので、とくに旬はありませんが、秋から冬にかけてがいちばん味がよくなります。買うときのポイントは、色が鮮やかで、首の部分に青みや黒ずみのないものを選ぶと良いでしょう。また、先端が割れているようなものも避けるようにしましょう。



- 1 人参はすりおろし、水分を絞る。チーズはすりおろす。
- 2 フードプロセッサーにAを入れて白っぽくなるまでよく混ぜる。卵黄を加えてさらに混ぜる。Bを加えてひとまとまりになるまで混ぜる。(フードプロセッサーがない場合はボウルとホイッパーでできます)
- 3 ラップの上で直径3.5cmの棒状にのびしラップで包む。冷蔵庫で2時間以上休ませる※※冷凍庫で30分でもよい。
- 4 包丁で1cm幅の輪切りにし、霧吹きをする。表面にセルフィーユをはりつける。⑥170度に熱したオーブンで15分～焼く。(表裏きつね色になるまで。)

④の状態でも冷凍保存2週間可能。冷凍庫にあるといつでも焼きたてが食べられて便利です。



Cirton ヨーコ先生の人参クッキー

人参畑のクッキー。セルフィーユを貼り付けると人参の葉をイメージさせてくれてかわいく仕上がりますが省略しても大丈夫です。焼いてから数日楽しむ場合はシリカゲル(乾燥剤)を入れて冷蔵密閉保存。1週間ほど楽しめます。また、④の状態でも冷凍保存が1か月ほど可能です。ここまで仕込んであれば食べたいときに切って焼くだけ。急なゲストやちょっとおつまみがほしいときに役立ちます。保存してある手作りおつまみがあるって嬉しいですね！ラッピングしてワイン好きな方にプレゼントしても喜んでいただけますよ。