

# 行事食レシピ

令和元年10月9日

## 行事名[ハロウィン]

献立名	材 料	分量	作 り 方
ハロウィンクッキー (1人分)	南瓜 小麦粉 バター 砂糖 コーンスターチ ココアパウダー 水	8g 16g 8g 8g 2.7g 適量 適量	① 南瓜は皮をむいて適当な大きさに切り、やわらかくなるまでゆでる。 ② ①を潰し、バター、砂糖を加え混ぜる。 ③ ②に小麦粉、コーンスターチをふるい入れ、さっくり混ぜる。 ④ ③をラップに包み、1時間程寝かせる。 ⑤ 打ち粉をし、生地を5～7mm程の厚さに伸ばす。 ⑥ 南瓜型、おばけ型に型抜きし、水で溶いたココアパウダーで目や口等を描く。 ⑦ 165℃に予熱したオーブンで、10～12分程焼く。
パンプキンタルト (1人分)	A 薄力粉 無塩バター 卵黄 砂糖  B 南瓜 ホイップクリーム 砂糖 薄力粉 卵黄 卵白	10g 5g 1.7g 3.3g  21g 17g 3g 1.5g 3.3g 2.5g	① Aをよく混ぜ合わせる。 ② ①の生地を型に伸ばす。 ③ 南瓜は蒸す。 ④ ③を②の型に流し込んで、180℃で30分焼く。 南瓜とBの材料を全てミキサーにかける。
ハロウィンクッキー (1人分)	南瓜 小麦粉 バター 砂糖 塩 卵	15g 15g 7g 3g 0.1g 5g	① 小麦粉は、粉ふるい器にかけておく。 ② 南瓜は皮をむいて適当な大きさに切り、ボイルしてザルにあげ、水気をきり、潰す。 ③ バターを室温に戻し、やわらかくなったら泡立て器でクリーム状にする。砂糖、塩を加えて混ぜ、卵も加えてさらに混ぜる。そこに、②も混ぜる。 ④ ①に③を混ぜ、好みの形（もしくは南瓜の形）にし、170℃のオーブンで10～12分程焼く。