

# 中村の特産物で作った青さのクッキー



## 材料

砂糖 600g

卵 1個

サラダ油 30g

青さのり 適量

小麦粉 200g

私達は今、総合の授業で中村の特産物について調べています。すると、今の現状で中村の下田港で作られて加工された代表的な青さのりが「中村小学校の6年生とその保護者に聞いたアンケート結果から、あまり知られていませんでした。」

そのため、青さのりを使って、青さのりクッキーを作ってみることにしました。

食べてみると、青さのりの風味がして、中がサクッとしておいしかったです。そのおいしさをいろんな人に食べてもらい、青さのりのおいしさやあじをいろんな人に知ってもらい、広がってほしいと思いました。

ホームページにのせるので、ぜひ作って食べてみて下さい。

## 作り方

1. はく力粉以外全てませ、ませきたら、はく力粉を入れる

<ポイント>

一気に入れてすばやくませる



2. うすくのばしてかためきをする。

<ポイント>

厚さは5mm~1cmくらい、きじがなくなるまで「まるめてうすくのばしてかためきをする」をくり返す。



3. オーブン180度で15~20分焼く。

<ポイント>

焼く時15分たったら様子を見て焼く方がよい。

