

# プルーンとくるみのドロップクッキー

素朴な甘さがほっとするソフトな食感のクッキー

## 材料(20個分)

無塩バター…20g

プルーンピューレ…40g

きび砂糖…65g

卵…1個

くるみ…35g

薄力粉…125g

①重曹…小さじ½

シナモン…少々

## 下準備

\*オーブンは180℃にセットする。

\*くるみは180℃のオーブンで10分ローストし、粗めに刻んでおく。

\*①を合わせてふるっておく。

\*無塩バターは室温にもどしておく。

\*天板にオーブンシートを敷いておく。

## POINT

バターの代わりに、全てプルーンピューレに置き換えても美味しくできます。ピューレのみの場合、甘みがあるので、砂糖の量も少し減らすことが可能です。

## 作り方

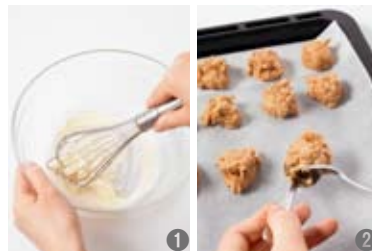
1 ボウルに無塩バターを入れ、クリーム状にし、そこにプルーンピューレを入れ、よくすり混ぜる。(写真①)

2 1にきび砂糖を入れ、さらによくすり混ぜ、溶いた卵を2度位に分けて入れ、その都度よく混ぜる。

3 2にくるみを入れて混ぜ、そこに①を入れて混ぜる。

4 天板に3の生地をスプーンで落とし、並べる。(写真②)

5 4をオーブンで20分位焼き、クッキーを網の上で冷ましておく。



プルーンとくるみのドロップクッキー◎1個あたり  
プルーンピューレのみの場合——57kcal 食物繊維—0.44g  
バター+プルーンピューレの場合—63kcal 食物繊維—0.39g  
バターのみの場合——75kcal 食物繊維—0.28g

