

小松菜のビスキュイパン

1人当たりのエネルギー 329kcal 塩分 1.0g

材料（5人分）

丸パン	5個
小松菜（葉先のみ）	60g
牛乳	10g
たまご	25g（1/2 個）
バター	35g
砂糖	40g
小麦粉	50g



作り方

- 1 小松菜はゆでて、しぼる（水気をとる）
- 2 小松菜は、牛乳を少しずつ入れフードプロセッターにしっかりかける
- 3 クリーム状にしたバターに砂糖をまぜ、卵を少しずついれていく
- 4 ふるいにかけて小麦粉を3に入れ混ぜ、2も加えよく混ぜる
- 5 パンの上表面に4をぬる（上部1/3を目安に！）
※上にぬったクッキー生地が熱でとけて垂れてくるので、
下の方までぬらなくて大丈夫です（写真1）
- 6 オーブン（170℃）で約10～15分焼く。
※トースターは、上部が焦げやすいので注意
～ アレンジ ～
食パンにぬって焼いてもOKです



写真1



できあがり！！