

料理名	さきいかの <sup>かも</sup> 醸しクッキー
特徴/P R ポイント	香ばしいさきいかの香りとチーズ、さらに酒粕といった発酵食がベストマッチ（バターも発酵バターを使用）。栄養満点なので子どものおやつに、またお酒にも合う一品です。オリジナルの型で見た目も楽しく仕上げました。
材 料 (4人分)	<p>【チーズ】          バター（30g）・薄力粉（80g）・ピザ用チーズ（30g）・粉チーズ（10g）・白ワイン（大2）・さきいか（15g）・砂糖（20g）・塩（少々）・ブラックペッパー（適量）</p> <p>【酒粕】          バター（30g）・薄力粉（80g）・酒粕（ねりタイプ40g）・さきいか（15g）・砂糖（20g）・塩（少々）</p>
作り方	<p>【チーズ】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①溶かしたバターに砂糖、ピザ用チーズを入れ、チーズが溶けるまで混ぜる。</li> <li>②粉チーズ、白ワイン、フードプロセッサーで粉末状にしたさきいか、塩、ブラックペッパーを入れて混ぜる。</li> <li>③薄力粉をふるい入れ、ひとまとまりにして冷蔵庫で1時間休ませる。</li> <li>④5mm厚に伸ばし型抜きして160℃のオーブンで20～25分焼く。</li> </ol> <p>【酒粕】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①溶かしたバターに砂糖、酒粕を入れて滑らかになるよう混ぜる。</li> <li>②粉末状のさきいか、塩を入れて混ぜる。</li> <li>③～④は上記【チーズ】と同様。</li> </ol>