

2017高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立安古市高等学校
応募者氏名	秋川 千尋
応募作品名	ごぼうとアーモンドのビスコッティ
使用した野菜	ごぼう
学年	2年

セールスポイント（工夫した点など）

○バターを入れてビスコッティをつくることもありますが、少しでもカロリーを減らすためにバターは入れませんでした。

○最初にアーモンドを煎りました。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
薄力粉	220 g			1. アーモンドを煎る。こがす前に出して切る。ごぼうを洗う。 2. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。オーブンを190℃で予熱する。 3. ごぼうを細かく切る。 4. ボウルにふるったもの、グラニュー糖、アーモンド、ごぼうを入れて、すり混ぜる。 5. トレイにオープンペーパーを敷き、全体に広げる。 6. 170℃のオーブンで25分焼く。 7. 取り出し、熱いうちに細長く切る。 8. 切り口を上にして、再びトレイにのせ、170℃のオーブンでさらに25分焼く。
ベーキングパウダー	3 g			
アーモンド	140 g			
グラニュー糖	175 g			
卵	2個			
ごぼう	100 g			