カリもちチヂミ＆サクほろクッキー

＜料理名＞	彩り野菜とゴーヤのカリもちチヂミ＆干しゴーヤとチョコのサクほろクッキー
＜材料（４人分）＞	彩り野菜とゴーヤのカリもちチヂミ ・ニラ　適量 ・にんじん　1/2 本 ・玉ねぎ　1/2 個 ・ちりめん　20g ・片栗粉・薄力粉　各 100g ・水　200 ㎖ ・卵　2 個 ・和風だし　小さじ 1 ・ごま油　適量 干しゴーヤとチョコのサクほろクッキー ・無塩バター　200g ・砂糖　120g ・卵　2 個 ・薄力粉　300g ・アーモンドプードル　60g ・干しゴーヤ　大さじ 2 ・バニラエッセンス　少量 ・チョコチップ　60g
〈作り方〉	**料理の状況が分かるように詳細を記入してください。** 彩り野菜とゴーヤのカリもちチヂミ ①　材料をすべて混ぜる生地を作る ②　フライパンにごま油を熱し、両面カリッと焼く ③　ポン酢やケチャップをつけて食べる 干しゴーヤとチョコのサクほろクッキー 下準備 ・ゴーヤを縦半分に切って、ワタと種を取り除く ・５㎜に薄くスライス ・ざるに並べ、日向で天日干し（３日くらい）カラカラになれば完成 ①　バターと砂糖を混ぜる材料をすべて混ぜる生地を作る ボウルにバターを入れ、クリーム状になるまで混ぜ、砂糖を加えてさらに擦り混ぜる ②　卵を加える 溶いた卵を少しずつ加えながらよく混ぜる ③　粉類を加える 薄力粉・アーモンドプードルふるって干しゴーヤ加え、ゴムベラでざっくり混ぜるチョコチップを加える。 ④　成型する。 ⑤　170℃で約 15～18 分焼く

彩り野菜とゴーヤのカリもちチヂミ

干しゴーヤとチョコのサクほろクッキー