

優秀賞

しらすさつまいものショートブレッド

材料（2人分）

小麦粉	87 g
バター	58 g
砂糖	29 g
シラス	17 g
さつまいも	87 g



しらすとさつまいものショートブレッド  
尾口 椰々香

作り方

- ① シラスを空炒りする。その後、袋などに入れ細かく砕く。小麦粉と合わせておく。
- ② さつまいもの皮をむき、蒸し器で柔らかくなるまで蒸す。その後、熱いうちにつぶす。
- ③ 生地を作るために、バターを混ぜて柔らかくし、さらに砂糖を加えよく混ぜ、②も加え混ぜる。
- ④ 生地を1～1.5cmの厚さに伸ばし、冷蔵庫で30～60分休ませる。
- ⑤ 冷蔵庫から取り出し、長方形になるように切り分け、それぞれに爪楊枝などで穴を開ける。
- ⑥ 150～160℃に予熱したオーブンで20～30分間焼く。その後冷ます。