

<Ingredients>

無塩バター Un salted butter 60g

砂糖 Sugar 220g

卵 egg 2

薄力粉 Flour 270g

カカオ Cocoa 50g

重層 Baking soda 1/2t

ベーキングパウダー 1/2t

カボチャの種 Pumpkin seed 40g

フィグ Figs 100g

1. バターと砂糖を白っぽくなるまで混ぜる。
2. 卵を加え、粉類を加えさっくり混ぜる。
3. カボチャの種、フィグを練り込み、ログ状に成形する。
4. 180度のオーブンで30分程焼く。
5. 15分-20分程粗熱を取り、1.5cm幅にスライスし、更に20分程乾燥するまで焼く。

1. Beat butter and sugar till creamy.
2. Add in eggs. Add all dry ingredients and mix.
3. Add in pumpkin seeds and shape to a log.
4. Bake in 350 oven till 30 minutes.
5. Cool for about 15 min and cut into 1inch.
6. Bake for another 15- 20 minutes till dry.

