

## Original Funaba Pumpkin Cookies

### Ingredients:

Rururoosso 150 grams	Cake Flour 200 grams
Allspice 1/4 teaspoon	Cinnamon 1 teaspoon
Nutmeg 1/4 teaspoon	Salt 1/4 teaspoon
Vanilla 1 teaspoon	Sugar 100 grams
1 Egg	Pumpkin pure' 130 cc
Butter 100 grams	Shortening 100 grams

### Directions:

1. Mix the butter, shortening, sugar together.
2. Add the egg, vanilla and pumpkin to the butter and sugar.
3. Mix all the other ingredients in another bowl.
4. Mix everything together and refridgerate for 2 hours.
5. Roll out the dough and cut out the cookies.
6. Bake at 180 degrees Celsius for 12~15 minutes.

### かぼちゃクッキー (船場のオリジナルレシピ)

#### 材料:

ルルロソ 150グラム	薄力粉 200グラム
オールスパイス 小さじ1/4	シナモン 小さじ 1
ナツメグ 小さじ 1/4	塩 小さじ 1/4
バニラエッセンス 小さじ1	砂糖 100グラム
卵 1個	かぼちゃペースト 130cc
バター 100グラム	ショートニング 100グラム

#### 作り方:

1. バター、ショートニングと砂糖を混ぜます。
2. 1.に卵、バニラエッセンスとかぼちゃペーストをまぜあわせませす。
3. 別のボウルで他の材料を全部合わせませす。
4. 2.と3.を混ぜあわせてから、冷蔵庫で2時間程度生地を休ませませす。
5. 生地をのぼして、クッキー型で形をぬきませす。
6. 12~15分 180度で焼きませす。