



手動オープン

設定温度の目安
160℃



材料（直径約3cmの型16個分）

バター（室温に戻す）	25g
砂糖	20g
卵	1/4個（約13g）
バニラエッセンス	少々
薄力粉	55g

作り方

1. バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。
3. 薄力粉をふるいながら加え、へらでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップに包み冷蔵庫で約1時間休ませる。
4. 打ち粉（分量外）をしたのし台に、3の生地を取り出し、めん棒で約5mmの厚さにのばす。直径約5.3cmの型で抜き、アルミホイルを平皿に敷きクッキーをのせ、メニューの「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約15～20分焼く。