



作りかた

1. プレーン味、ココア味のすべての材料をそれぞれポリ袋(市販)に入れて、粉けが無くなるまでよく混ぜる。
2. 黒皿にクッキングシートを敷き、①を各5等分し、丸めて手のひらでつぶして円形にして並べる。
3. ②を下段に入れ **スイーツ** **23 らくらくクッキー** で加熱する。

加熱の目安

加熱：約13分

1回に作れる分量

プレーン味、ココア味
各5個分

使用付属品



黒皿 下段

カロリー

275kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F5B対応レシピです。

注意



指示

黒皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料

材料	各5個分
〈プレーン味〉牛乳	小さじ1
〈プレーン味〉ホットケーキミックス	45g
〈プレーン味〉無塩バター(室温に戻す)	15g
〈プレーン味〉コンデンスミルク	15g
〈ココア味〉牛乳	小さじ1
〈ココア味〉ホットケーキミックス	45g
〈ココア味〉ココア	小さじ1/2強
〈ココア味〉無塩バター(室温に戻す)	15g
〈ココア味〉コンデンスミルク	15g

らくらくクッキーのコツ

生地のおおきさや厚みはそろえて

おおきさや厚みが違つと、焼き上がりにむらができます。

加熱後はすぐ取り出す

そのまま加熱室に置くと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

加熱が足りなかつたときは

オープン **予熱無** **160℃** で様子を見ながら加熱します。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3～3/4が経過してから、黒皿の前後を入れかえます。