

絞り出しクッキー



作りかた

1. バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えて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て混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. ③を菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れる。
5. 取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷き、④を絞り出し、上にドライフルーツを飾る。
6. 食品を入れず **人気メニュー** **14 型抜きクッキー** で予熱する。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を**中段**に入れ加熱する。

加熱の目安

予熱：約6分
加熱：約21分

1回に作れる分量

30個分

使用付属品



テーブルプレート
中段

カロリー

27kcal

塩分

0g

※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-F6A対応レシピです。

材料

30個分

小麦粉（薄力粉）

90g

バター（室温に戻す）

50g

砂糖

30g

卵（溶きほぐす）

大きじ2

バニラエッセンス

少々

ドライフルーツ(小さく切った物)

適量

クッキーのコツ

小麦粉を混ぜるときは

切るようにさっくりと混ぜ、ねらないようにします。

生地がベタつくときは

ラップで包み、冷蔵庫でしばらく冷やしてから作ります。
打ち粉を多く使うと粉っぽくなり、口当たりが悪くなります。

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。

市販の生地を使うときは

生地の種類により焼けかたが違つるので、様子を見ながら加熱します。

生地の保存は

冷蔵庫で1週間、冷凍室で1か月くらいもちます。ラップに包んで保存しておきます。

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。

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、テーブルプレートの前後を入れかえます。

手動調理で焼くときは

分量	付属品/皿受棚	加熱の種類	温度	加熱時間
				予熱有
30個	テーブルプレート・中段	オープン	170℃	23～28分