


アーモンドクッキー



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、スライスアーモンドを加える。
3. Aを合わせてふるいながら加え、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30個分にちぎって等分し、アルミホイルを敷いたテーブルプレートに並べる。
5. 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。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を**中段**に入れ加熱する。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約21分	30個分	 テーブルプレート 中段	27kcal	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
A 小麦粉（薄力粉）	100g
A ベーキングパウダー	小さじ1/3
バター（室温に戻す）	35g
砂糖	35g
卵（溶きほぐす）	20g
スライスアーモンド	50g

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ると、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きかたが違つるので、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。

焼きむらがお気になるときは

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