

## らくらくクッキー



## 作りかた

1. プレーン味、ココア味を選び、材料をポリ袋（市販）に入れて、粉けが無くなるまでよく混ぜる。
2. ポリ袋から取り出した①を5等分し、丸めて手のひらでつぶして円形にする。
3. 取り外したテーブルプレートにオープンシートを敷き、②を並べる。
4. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **140℃** で予熱する。
5. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を **中段** に入れて **15～25分** で加熱する。

手動

オープン

140℃  
予熱：約6分  
加熱：15～25分

使用付属品



テーブルプレート  
中段

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-F6A対応レシピです。

材料

5個分

プレーン味かココア味のどちらか一方を選んで作ります。

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