

# 型抜きクッキー

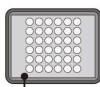


## 作りかた

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、冷蔵庫で約1時間程度休ませる。
4. 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。



5. 上のラップを外し、直径3cmの型で抜き、取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷いて並べる。



アルミホイル

### 加熱の目安

予熱：約7分  
加熱：約24分

### 1回に作れる分量

36個分

### 使用付属品



テーブルプレート  
下段

### カロリー

32kcal

### 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-F6B対応レシピです。

### 注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、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

小麦粉（薄力粉）

36個分

130g

バター（室温に戻す）

65g

砂糖

45g

卵（溶きほぐす）

1/2個(約25g)

バニラエッセンス

少々

### 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。

#### 生地のおきさや厚みはそろえて

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。

6. 食品を入れずに **料理** **人気メニュー** **17 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**下段**に入れ、加熱する。

#### 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
36個	テーブルプレート・ <b>下段</b>	オーブン	150℃	20～28分

#### 加熱が足りなかったときは

**オーブン** **予熱無** **150℃** で様子を見ながら加熱します。