

らくらくクッキー



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. ポリ袋から取り出した①を各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クッキングシートを敷き、②を5枚並べる。
4. 食品を入れずに **料理** **スイーツ/パン** **72 らくらくクッキー** 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**下段**に入れて加熱する。残りも同様に加熱する。

加熱の目安

予熱：約7分
加熱：約11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



テーブルプレート
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-S7B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

材料	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** **150℃** 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、テンプル[®]レートの前後を入れかえます。