



加熱の目安

予熱：約6分@加熱：約26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。

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）	大さじ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

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** **18 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。

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たがが違つるので、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。

関連するレシピ



型抜きクッキー



アーモンドクッキー