




加熱の目安		使用付属品	
予熱：約6分@加熱：約26分			テーブルプレート 中段
1回に作れる分量			
30個分			
カロリー	塩分		
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。

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

## 作りかた

- 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。
- 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。
- 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。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- 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。
- 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。
- 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。

## 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。



型抜きクッキー



絞り出しクッキー