

# 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き、並べる



### 加熱の目安

予熱：約10分@加熱：  
約20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  
中段

### 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-S8A対応レシピです。

### 注意



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。

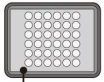
#### 加熱後はすぐ取り出す

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。

#### 焼きむらがお気になるときは

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 **人気メニュー** **19 型抜きクッキー** で予熱する。



アルミホイール

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。

手動調理で焼くときは

**48個の場合は**

**オープン** **予熱有** **160℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルプレートを**中段**に入れ **15~20分** で加熱します。