




加熱の目安		使用付属品	
予熱：約10分@加熱：約20分		 テーブルプレート 中段	
1回に作れる分量			
36個分			
カロリー	塩分		
32kcal	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	36個分
小麦粉（薄力粉）	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

作りかた

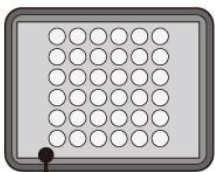
1. バターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えて、さらによく混ぜる。
2. 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. 小麦粉をふるいながら加え、木しゃもじでさっくりと混ぜる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. 生地をラップの間に挟み、めん棒で5mmの厚さにのばす。



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



6. 食品を入れず **人気メニュー** **24 型抜きクッキー** で予熱する。



アルミホイル

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。

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ブン用手袋を使う

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や上下を入れかえます。

手動調理で焼くときは

オープン **予熱有** **160℃** **18～23分** で予熱します。

予熱終了音が鳴つたら、やけどに注意して、テーブルプレートを**中段**に入れ加熱します。

関連するレシピ



絞り出しクッキー



アーモンドクッキー