



## 加熱の目安

予熱：約9分@加熱：約11分

1回に作れる分量

表示の分量

## 使用付属品



テーブルプレート  
中段

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。

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

## 作りかた

- 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。
- 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。
- 取り外したテーブルプレートにオープンシートを敷き、②を5枚並べる。
- 食品を入れずに **スイーツ/パン** **92 らくらくクッキー** で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、③を**中段**に入れて加熱する。残りも同様に加熱する。

## 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。

### 生地の大きさや厚みはそろえて

大きさや厚みが違うと、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うので、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。

### 加熱が足りなかったときは

オープン 予熱無 160℃ 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、テーブルプレートの前後を入れかえます。