

らくらくクッキー



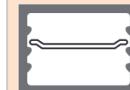
加熱の目安

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	45 g
〈プレーン味〉 無塩バター(室温に戻す)	15 g
〈プレーン味〉 コンデンスマルク	15 g
〈ココア味〉 牛乳	小さじ1
〈ココア味〉 ホットケーキミックス	45 g
〈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)	15 g
〈ココア味〉 コンデンスマルク	15 g

作りかた

1. 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。
2. 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。
3. 取り外したテーブルプレートにオーブンシートを敷き、②を5枚並べる。
4. 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。
5. 予熱終了音が鳴ったら、やけどの注意して、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、冷蔵室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

冷蔵室で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。