


絞り出しクッキー



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		
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	36個分
小麦粉（薄力粉）	100g
バター（室温に戻す）	60g
砂糖	30g
卵（溶きほぐす）	大1/2個（約30g）
バニラエッセンス	少々
ドライフルーツ	適量

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、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 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。
- 菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- 取り外したテーブルプレートにアルミホイルを敷き、③を絞り出し、上にドライフルーツを飾る。
- 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。
- 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。

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。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、テーブルートを中段に入れ加熱します。

関連するレシピ



型抜きクッキー



アーモンドクッキー