

アーモンドクッキー



加熱の目安

加熱：約27分

1回に作れる分量

角皿1枚・48個分

使用付属品



カロリー

27kcal

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-W10A対応レシピです。

材料

角皿1枚・48個分

① 小麦粉(薄力粉)

120g

② ベーキングパウダー

小さじ1/2

バター(室温に戻す)

40g

砂糖

40g

卵(溶きほぐす)

1/2個

スライスアーモンド

60g

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、スライスアーモンドを加える。
3. ①を合わせてふるいながら加え、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. ③を48個分にちぎって等分し、アルミホイルを敷いた角皿に並べる。
5. ④を**中段**に入れ **161 アーモンドクッキー** で加熱する。

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たがが違うので、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。

2段で焼くときは

オートメニューではできません。材料は2倍にして生地を作り、手動調理（オープン加熱）で焼きます。

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、角皿の前後や上下を入れかえます。

手動調理で焼くときは

48個の場合は

オープン **予熱有** **1段** **170℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を**中段**に入れ **16～24分** で加熱します。

96個の場合は

オープン **予熱有** **2段** **170℃** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を**中下段**に入れ **20～30分** で加熱します。