

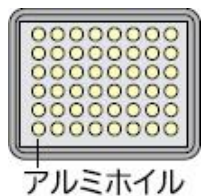


作りかた

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、アルミホイルを敷いた黒皿に図のように並べる。



6. ⑤を中段に入れ146型抜きクッキーで加熱する。

加熱の目安

加熱：約27分

1回に作れる分量

48個分

使用付属品



黒皿 中段
テーブルプレート

カロリー

32kcal

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。

材料

黒皿1枚・48個分

小麦粉(薄力粉)

170g

バター(室温に戻す)

85g

砂糖

60g

卵(溶きほぐす)

大1/2個

バニラエッセンス

少々

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。

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、黒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℃ 16～24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、黒皿を中段に入れ加熱します。

96個の場合は

オープン 予熱有 2段 170℃ 20～30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、黒皿を上下段に入れ加熱します。