



<b>加熱の目安</b>
加熱：約27分
1回に作れる分量
黒皿1枚・48個分

<b>使用付属品</b>
 <b>黒皿 中段</b> <b>テーブルプレート</b>

<b>カロリー</b>	<b>塩分</b>
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	黒皿1枚・48個分
小麦粉(薄力粉)	130g
バター(室温に戻す)	80g
砂糖	40g
卵(溶きほぐす)	小1個(約40g)
バニラエッセンス	少々
ドライフルーツ	適量

## 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. 菊型の口金をつけた絞り出し袋に入れる。
5. アルミホイルを敷いた黒皿に③を絞り出し、上にドライフルーツを飾る。
6. ⑤を**中段**に入れ **147 絞り出しクッキー** 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。

### 生地がべたつくときは

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。

### 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。

### 焼きむらに気になるときは

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。

予熱終了音が鳴つたら、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。

予熱終了音が鳴つたら、やけどに注意して、黒皿を**上下段**に入れ加熱します。