



作りかた

- くるみはフライパンでかるくいってから小さくきざんでおく。
- バターとショートニングはハンドミキサーでかるく混ぜ合わせる。
- ②に粉砂糖30gを加えてさらに混ぜ合わせ、アーモンドパウダーと①を混ぜ込む。
- ③に小麦粉をふるいながら加えてまとめ、ラップで包み、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- 黒皿にアルミホイルを敷き、④を30等分し、丸形に丸めて並べる。
- ⑤を**中段**に入れ **149 スノークッキー** で加熱する。
- 加熱後、冷めてから粉砂糖をふる。

加熱の目安

加熱：約27分

1回に作れる分量

黒皿1枚・30個分

使用付属品



黒皿 **中段**
テーブルプレート

カロリー

72kcal

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・30個分
くるみ	30g
バター	70g
ショートニング	50g
粉砂糖	30g
アーモンドパウダー	60g
小麦粉(薄力粉)	130g
粉砂糖	適量

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。