

節分の残りで☆福豆クッキー



作りかた

1. サラダ油、砂糖、ホットケーキミックスをヘラなどを使って、切るように混ぜ合わせる。
2. 粉が全体に混ざってポロポロ状になったら、卵を入れて混ぜる。
3. 生地がひとまとまりになったら、福豆を入れ、ざっくり混ぜる。
4. **オープン** **予熱有** **1段** **180℃** **約15分** で温めておく。
5. 出来上がった生地を3cm（厚さ1cm）くらいに丸め、アルミホイルを敷いた黒皿に並べ、予熱終了音が鳴ったら**中段**で焼いて出来上がり♪

注意



指示

黒皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

手動

オープン

180℃

加熱：約15分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 中段

カロリー

1427kcal

塩分

2.2g

※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

福豆20g分

ホットケーキミックス

200g

サラダ油

50g

砂糖

大さじ2

卵

1個

福豆

20gくらい

調理のコツ・ポイント

どんどん混ぜるだけ！簡単です！