


スノークッキー



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。
- 角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 **111 型抜きクッキー** で加熱する。
- 加熱後、冷めてから粉砂糖をふる。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約28分	角皿1枚・30個分	 角皿 中段 テーブルプレート 底面	72kcal	0g
材料			角皿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	

※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-W1A対応レシピです。

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。

予熱終了音が鳴つたら、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。

予熱終了音が鳴つたら、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。