

クリスマス☆シナモンジンジャークッキー。 by ゆうゆう



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、**オープン** **予熱有** **1段** **170℃** で予熱開始。計りの上にビニール袋をセットし、薄力粉以外の材料を計り入れる。
2. 袋を揉んで混ぜたら薄力粉を加え、更に混ぜる。
3. 袋をよく揉んでひとまとまりにする。
4. 袋のまま3~4mm程の厚さに伸ばす。
5. 袋を切り開き、型抜きをする。細かい模様の型でなければ袋の上から型抜きする事も可能です。
6. アルミホイルを敷いた角皿に並べ、予熱が終了したら**中段**で**12~15分** 焼く。焼き時間は調節して下さい。
7. こんがりとした焼き色が付いたら出来上がり。食感はカリッと硬めです。

手動

オープン

170℃
予熱：約5分
加熱：12~15分

使用付属品



角皿 中段

カロリー

568kcal

塩分

0.1g

※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-WIB対応レシピです。

注意



指示

角皿の出し入れは、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

材料

薄力粉

角皿1枚分

70g

砂糖

30g

すりおろし生姜

小さじ1/2(約3g)

シナモン

2振り

サラダ油

20g

牛乳(豆乳、低脂肪乳でも)

10g

調理のコツ・ポイント

生地がべたつくようでしたら少量の薄力粉を足して下さい。
逆にまとまらない場合は少量ずつ牛乳かサラダ油を足して型抜きできる固さに調節して下さい。
生姜が苦手な方は、ジンジャーパウダーを使用するとまろやかになります。