

クッキー

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 **12** 分

[1人分：129kcal／食塩相当量：0.1 g]

ほどよい甘さのクッキーは、飽きない美味しさ。



材料（54人分〔1人分2枚〕）

＜材料a＞

アーモンドパウダー	180g
グラニュー糖A	165g
バター（ポマード状にする）	360g
バニラオイル	適量
薄力粉（3回ふるう）	645g
グラニュー糖B	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

54人分〔1人分2枚〕

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	12分	160℃	—

作り方

1. ボールで＜材料a＞をよく混ぜ合わせ、薄力粉を5回に分けて加え、ダマにならないようさっくりと混ぜ合わせる。
2. 1を棒状に成型してラップで包み、冷蔵庫で1～2時間冷やして固める。
3. 2のまわりにグラニュー糖Bをつけて、厚さ6mmに切り、20mmのテフロン加工ホテルパン3枚に並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、そのまま粗熱を取る。粗熱が取れたらホテルパンから取り出す。

**調理ポイント** ◆冷めても生地が柔らかい時は、加熱時間を1～2分延長するとよい。