

チュイル【Sクラス専用】

合計加熱調理時間 約 5分

[1人分：35kcal/ 食塩相当量：0.0g]

サクッと軽い食感が楽しい！
デザートに合わせても相性抜群のクッキーです。



材料（36枚分）

卵白	3個
粉糖	100g
薄力粉（ふるう）	100g
溶かしバター	60g
バニラエッセンス	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

36枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	5分	180℃	無風

作り方

1. 卵白と粉糖を泡立て、薄力粉を加えて軽く混ぜる。
2. 1に溶かしバター、バニラエッセンスを加え混ぜ、冷蔵庫で30分休ませる。
3. 20mmのホテルパン3枚にクッキングシートを敷き、生地を絞り袋で絞りパレットナイフを使って5cmの円形に薄く広げる。
4. 【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 熱いうちにクッキングシートからはがし、麺棒にのせてカーブさせる。

調理ポイント ◆カーブさせるときは熱いので、やけどに気をつけること。