

## 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

- 卵白と粉糖を泡立て、薄力粉を加えて軽く混ぜる。
- 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。
- 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。
- 【設定1】で予熱後、加熱する。
- 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。