

ホットク

合計加熱調理時間 約13分

[1人分：249kcal／食塩相当量：0.3g]

外はカリカリ、中はモチモチの生地に、黒糖とナッツの餡が入った韓国の屋台スイーツ。出来たてあつあつを召し上がれ。



分量

8人分 [1人分1個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	—	3分	180℃
2	コンビ	40%	10分	200℃

材料 (8人分 [1人分1個])

クルミ (粗く刻む)	30g
ピーナッツ (薄皮をむき粗く刻む)	30g
粉末黒砂糖	40g
シナモン	少々
<材料a>	
白玉粉	100g
牛乳 (常温に戻す)	180cc
水	70cc
<材料b>	
強力粉	200g
塩	ひとつまみ
ドライイースト	小さじ2
ベーキングパウダー	小さじ2
ごま油	大さじ2

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

下ごしらえ

- ・<材料b>は混ぜ合わせる。

作り方

- 20mmのホテルパン1枚にクルミ、ピーナッツをのせて【設定1】で予熱後、加熱する。加熱完了後、粗熱が取れたら、ボールに入れ粉末黒砂糖、シナモンを加え混ぜる。
- ボールに<材料a>を入れてよく混ぜ合わせ、こす。<材料b>を加えてよく混ぜ合わせ、ひとまとまりになったら台の上に取り出し、10分程こねる。
- 2の生地を8等分にして丸め、手で押さえながら平らに伸ばし、8等分にした1をのせて包み、丸く形を整える。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚に3の生地の閉じ口を下にして並べる。中身が出ないようにゆっくりヘラで押さえ、ごま油を生地全体に塗り【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了5分前に、4のホテルパンを取り出し、生地の上下を返してヘラで軽く押さえ、スチコンに戻し入れる。



調理ポイント

- ◆水の量で生地のもたまりを加減すること。あまりべたつくようなら強力粉を加える。こねた生地は耳たぶくらいの固さを目安にする。
- ◆ホテルパンを取り出す際、やけどに注意すること。
- ◆白玉粉は粉末のものを使うと溶けやすい。