

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

ディアマンクッキー

合計加熱調理時間 約20分

[1人分: 211kcal / 食塩相当量: 0.1 g]

※エネルギー、食塩相当量はプレーン味の値です。

ほろっとした口溶けとバターの風味が楽しめる上品なクッキー。スチコンならいつでもキレイな焼き上がりです。



材料 (24個分 [1人分3個])

無塩バター (1cm角に切って冷蔵庫で冷やす)	100g
<材料a>	
薄力粉	120g
粉糖	40g
アーモンドパウダー	30g
塩	1g
卵黄	15g
グラニュー糖	25g

※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。

分量

24個分 [1人分3個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	—	20分	160°C

下ごしらえ

・<材料a>は合わせてふるう。

作り方

1. フードプロセッサーに<材料a>、無塩バターを入れてサラサラになるまで攪拌し、卵黄を加えてさらに攪拌し、ひとかたまりになつたら取り出す。
2. 1をひとまとめにし、ラップに包んで冷蔵庫で1時間以上休ませる。
3. 2を取り出し棒状に形作り、両手で転がして直径3cmの棒状にし、ラップに包んで冷凍庫で30分以上休ませる。
4. 3を取り出し、側面にグラニュー糖をまぶし、1.5cm幅に切る。
5. クッキングシートを敷いた20mmホテルパン2枚に4を並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

◆抹茶味、チョコ味のクッキーを作る場合は<材料a>の薄力粉を10g減らし、抹茶10g、ココア20gをそれぞれに加えること。チョコ味は作り方2でひとまとめにする時にチョコチップ35gを混ぜ込むこと。