



クッキー

- ・ザックリとした食感のクッキーが作れます。
- ・材料は、たったの3つ。捏ねて、丸めて、焼くだけの簡単製法です
- ・お好みでチョコやナッツを練込み、バラエティが楽しめます。

【配合】

ミックス	100%	<u>500g</u>
マーガリン	23%	<u>115g</u>
全卵	10%	<u>1個 (Mサイズ)</u>

〈製品約30個の計量〉生地20g

【作り方】 (手混ぜの場合) ボール、木べら、ビニール袋

- ① マーガリンは、予め室温に出しておき指で押して楽に凹む程度の柔らかさにしておいて下さい。
- ② ボールにミックスとマーガリンを入れ、木べらで、マーガリンの塊が1～2cmになるまで混ぜ合わせます。(写真)
- ③ 全卵を加え、更に1～2cmのダマになるまで混ぜます。(写真)
- ④ ビニール袋に移し、生地になるまで揉みます(1～2分程度)(写真)
- ⑤ 生地を約20gに分割し、丸めます
- ⑥ オーブンシートを敷いた天板に並べ、軽く押さえます。(写真)
- ⑦ 予め加熱しておいた170℃のオーブンで約12分間焼きます。



《備考》

※焼上り直後は生地が柔らかく、5分程度経つと硬くなります。
 ※お好みでナッツやチョコチップをミックス100gに対し、約5g入れて下さい。