



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	9%	<u>45g</u>

〈製品約60個の計量〉生地10g

【作り方】 (ミキサー使用の場合)

- ① ミキサーボールにマーガリンを入れ、滑らかにします。中低速1～2分
- ② 全卵を徐々に加え、混ぜ合わせます。中低速1分 (写真)
- ③ ミックスを加え、生地がまとまるまで混ぜます。(写真)
- ④ 小麦粉を軽く振ったまな板に生地を移し、約10gに分割し、丸めます。
- ⑤ 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)
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。