

## クッキー

合計加熱調理時間 約12分

[1人分：176kcal／食塩相当量：0.0g]

ほどよい甘さのサクサクプレーンクッキーは、飽きない美味しさ。



## 材料 (60人分 [1人分2枚])

無塩バター (常温に戻す)	600g
グラニュー糖	500g
卵黄	100g
薄力粉 (3回ふるう)	1000g

\*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

60人分 [1人分2枚]

テフロン加工ホテルパン1分の1 20mm 5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	—	12分	160℃	標準

## 作り方

1. ボールにバターを入れてポマード状に混ぜ、グラニュー糖を加えて白っぽくなったら卵黄を加える。薄力粉を2〜3回に分けて入れ、ダマにならないようにさっくりと混ぜ合わせる。
2. 1を10等分にし、棒状 (直径約3.5cm×長さ約20cm) に成型してラップに包み、冷凍庫で1〜2時間冷やして固める。
3. 2の生地1本を12等分 (計120枚) に切り、20mmのテフロン加工のホテルパン5枚に並べて (1段：24枚) 【設定1】で予熱後、加熱する。



## 調理ポイント

- ◆卵黄の代わりに全卵を使っても良い。
- ◆生地タイプや大きさによって、焼き時間を調節すること。