



とびきりの美味しさが、
とびきり簡単に！

Sweets recipe 01

クッキー



クッキーモード

180°C 10min

材料

薄力粉	100g
砂糖	50g
バター	50g
卵黄	1個

作り方

1. バターを常温に戻し、ボウルに入れクリーム状になるまでよく練り混ぜる。
2. 1に砂糖を加え、白っぽくなるまで、ぐるぐるとよくすり混ぜる。
3. 2に卵黄を加えてさらにぐるぐるとよく混ぜる。
4. 3にふるった薄力粉を加えてゴムべらに持ち替え、底からすくい上げて、さっくりと切るようにしながらよく混ぜ合わせる。粉っぽさが完全になくなり、全体がしっとりとしたそばろ状になったらOK。
5. 生地をラップで包んで棒状に整える。冷蔵庫で30分以上休ませる。
6. 生地を4~5mmの厚さまで伸ばし、お好みの型で抜く。
7. オープンシートを敷いた天板に生地を乗せ、
【クッキーモード】180°Cで10分焼く。



みんなで作ると
楽しさ倍増だね！