

ハロウィン・クッキー

オープンモード



●材料<30～40個分>

薄力粉	200 g
無塩バター	130 g
粉糖（またはグラニュー糖）	70 g

※黒いクッキーは、ブラックココアを使用

薄力粉170 g、ブラックココア30 g

●作り方

- ① 薄力粉と粉糖をそれぞれふるっておく
ブラックココアを加える場合は薄力粉と一緒にふるう
- ② 室温に戻したバターをクリーム状になるまでホイップする
- ③ 粉糖を2～3回にわけて加え、ポマード状になるまで更に混ぜる
- ④ 薄力粉を加え、切る用にあわせる
- ⑤ ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で30分以上ねかせる
- ⑥ 生地をラップにはさみ、麺棒でのばし型抜きする
オープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑧ 網の上で冷ましアイシングする



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	170℃	12分	—	弱	1/1焼き皿



粉糖を使用することでサクサクに仕上がります。また、薄力粉を合わせる際、練らない事がサクサクのポイントになります。