

# オートミールクッキー

オープンモード



## ●材料<20枚分>

薄力粉	150 g
砂糖	60 g
植物油	60 g
食塩	3 g
レモン汁	20 g

## ●作り方

- ① 小麦粉にベーキングパウダーをあわせふるっておく
- ② バターとブラウンシュガーをボールに入れ泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ ②に卵と牛乳を少しずつ加えながら混ぜる
- ④ バニラエッセンスを加えて混ぜる
- ⑤ チョコチップ・オートミールを加えてざっくり混ぜる
- ⑥ ⑤にふるっておいた小麦粉を加えてざっくり混ぜる
- ⑦ オープンシートをひいた焼き皿に、⑥をスプーンですくって並べ、軽く押しつけて平にする
- ⑧ 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)
- ⑨ 網の上で冷ます



加熱前



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	160℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



Point

ナッツやレーズンでアレンジ可能です。