

デザート

焼き物

# ハロウィン・クッキー

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●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170g、ブラックココア30g

### ●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分以上おねかせる
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
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	170℃	12分	—	弱	1/1 焼き皿

### ●ポイント

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。