

おやつ

焼き物

コーンフレーク・クッキー

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<40個分>

小麦粉	200 g
ベーキングパウダー	3 g
コーンフレーク	100 g
無塩バター	60 g
ショートニング	60 g
ブラウンシュガー	40 g
卵	1 個
バニラエッセンス	少量
塩	少量

1個13g位が目安です

●作り方

1. ビニール袋にコーンフレークを入れて粗くかく
2. 小麦粉にベーキングパウダーをあわせふるっておく
3. ボールに無塩バターとショートニングを入れ、クリーム状になるまで良く混ぜる
4. ブラウンシュガーを加えて更に良く混ぜる
5. 卵を少しずつ加え、バニラエッセンスを加える
6. 1と2を加えてさっくり混ぜる
7. オープンシートをひいた焼き皿に6を丸めて並べる
手のひらで押しつけて平らにする
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②)
9. 網の上で冷ます

加熱後



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	160℃	15分	—	弱	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

砕いたコーンフレークの触感がサクサクのクッキーです。
アレンジでココナッツやチョコチップなどお好みの食材を加えて下さい