

菓子類

おやつ・デザート

オートミール入り チョコチップクッキー

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<24枚分>

オートミール	100 g
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	2 g
バター	100 g
ブラウンシュガー	80 g
卵	1 個
牛乳	45 g
バニラエッセンス	適量
チョコチップ	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だて器で白っぽくなるまで混ぜる
3. 2に卵と牛乳をすこ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. ふるっておいた小麦粉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をスプーンですくって並べ軽くおして平らにする
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	160℃	20分	-	2	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

チョコチップ以外にもナッツやレーズンなどでアレンジが可能です