

ステンドグラスクッキー



Cook Everio
クックエブリオ



【10人分】

★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー	kcal
原価	円

調理時間目安

約 30 分

(材料を寝かす時間は含まない)

材料名	分量 g	エネルギー kcal	原価 円	材料名	分量 g	エネルギー kcal	原価 円
A バター(ポマード状にする)	130			I			
B グラニュー糖	90			J			
C 卵	60			K			
D 薄力粉	250			L			
E 餡(細かく砕く)	適量			M			
F				N			
G				O			
H				P			

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	7	170
2	ホットエアー	-	5	170

作り方

- 1 A.バターとB.グラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜ合わせ、C.卵を少しずついれながらよく混ぜあわせる
- 2 1にD.薄力粉をふるい入れ、サクリ混ぜ合わせてラップで包み、冷蔵庫で1~2時間休ませる
- 3 2.を5mmの薄さに伸ばし、大きめの型で抜いた生地の中を小さめの型で抜く
- 4 スチコン【ホットエアー170℃・7分】で加熱して取り出し、真ん中の型抜きした部分にE.餡を入れて再度スチコン【ホットエアー170℃・5分】で加熱する
- 5 加熱終了後取り出し、粗熱を取る(餡を固める)

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

ポイント

餡を溶かしてステンドグラスのようにしたクッキーです。1回目の加熱時間を延ばし、2回目の加熱時間を短くすることで、グミでも同様にできます。