

えごまのアイスボックスクッキー



合計加熱時間:20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	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 20個分

・無塩バター	140g	・
・グラニュー糖A	80g	・
・卵黄	2個	・
・薄力粉	160g	・
・えごま(煎り)	20g	・
・グラニュー糖B	適量	・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	20分	170℃

作り方

- 1 無塩バターを柔らかくしておき、白っぽくなるまで混ぜる
- 2 グラニュー糖Aと卵黄を加えてすり混ぜる
- 3 ふるった薄力粉とえごまを加え、ヘラですっきり混ぜる→手でまとめる
- 4 生地を棒状に伸ばし、ラップに包んで冷蔵庫で1時間寝かせる
- 5 表面にグラニュー糖Bをまぶし、包丁で切り分ける
- 6 20mmホテルパンに生地を並べ、スチコン【設定1】で加熱する
※厚みによって焼き時間を調整してください
- 7 加熱終了後、粗熱を取って完成

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

・手順4でしっかり生地を休ませることにより、綺麗に切り分けられます

