

雪だるまクッキー



栄養成分表示(1個あたり)

エネルギー:	69kcal
たんぱく質:	0.6g
脂質:	2.5g
炭水化物:	10.8g
ナトリウム:	0mg
(食塩相当量)	0g

ホテルパン種類:		20mm	使用推奨備品:		オーブンシート
材料: ()内は2/3ホテルパン分量					
(A)	小麦粉	150g (100g)	(B)	はちみつ	80g (52g)
	片栗粉	60g (40g)		サラダ油	50g (32g)
工程(使用機器)		調理手順			
下処理	①	(B)をボールに合わせ、混ぜ合わせておきます。			
	②	①のボールに振った(A)を入れ、ゴムべらで切るように混ぜます。			
加熱調理 (スチームコンベクション)	③	②の生地を雪だるまの形に成型し、オーブンシートを敷いたホテルパンに並べて加熱します。			
		ホットモード(160)℃・(18)分・風量(1)			
盛付・提供	④	網などに載せて冷まし、提供します。			
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン		約300g (約200g)	食数: ()内は2/3ホテルパン		15g×21個分 (14個分)

備考: 焼き上がりは柔らかいので、取扱いに注意し、よく冷ましてから提供して下さい。