

# 鬼クッキー

作成日 2023/9/29 修正日



## 栄養成分表示(17gあたり)

エネルギー: 74kcal  
たんぱく質: 1.4g  
脂質: 4.0g  
炭水化物: 8.4g  
ナトリウム: 4mg  
(食塩相当量 0.0g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

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) 薄力粉	195g (130g)	無塩バター(常温)	120g (80g)
きな粉	45g (30g)	上白糖	90g (60g)
		卵(常温)	75g (50g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	ボールに無塩バターを入れやわらかく練ってから、上白糖を入れ更に練ります。	
	②	①に卵を2~3回に分けて加え、都度混ぜます。	
	③	②に(A)をふるい入れ、ゴムベラで切るように粉気がなくなるまでしっかりと混ぜます。	
	④	③の生地をラップで包み4cm角の棒状に成形し、冷蔵庫で30分以上冷やします。	
	⑤	生地が固まったら、1cm厚さで切り分けます。	
	⑥	両端をつまむようにしてツノを作ったら、お箸やスプーン等で顔を描き鬼を作ります。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑦	オーブンシートを敷いたホテルパンに⑥を並べ加熱します。 ホットモード(170)°C・(10)分・風量(1)	
盛付・提供	⑧	粗熱が取れたら、器に盛り付け提供します。	
出来上り重量:( )内は2/3ホテルパン	約510g (約340g)	想定食数:( )内は2/3ホテルパン	17g×30人分 (20人分)

考案 小山 作成 小山

ポイント: 焼成後に、チョコペンで顔を描いていただいても良いです。