

■ クッキー



【材 料】 (4皿分)

・小麦粉	300g
・卵	1個
・バター	150g
・砂糖	135g
・ベーキングパウダー	小さじ $\frac{1}{3}$

【作り方】

1. バターを湯煎で溶かす
2. 1に溶かしたバターに砂糖を混ぜる
3. 卵をとき、2に加えてしっかり混ぜる
4. ふるった小麦粉、ベーキングパウダーを3に入れてさっくりと混ぜる
5. キャセロールにクッキングシートを敷き、その上に形にした生地を並べる



～ 【グリル】 自動調理 パンモード ～

6. グリルにセットし、タイマーを「13分」に設定
※「キャセロール」→「調理モード」→「パン」→「13分」→点火
7. お好みの焼き色がついていれば完成！

・協力会社：(株)ノーリツ
・使用機器：PROGRE

PROGRE
プログレ

■ スポンジケーキ



【材 料】 (1台分)

- ・ スポンジケーキMIX…… 350g
- ・ 卵…………… 4個
- ・ 食塩不使用バター…… 10g
- ・ 牛乳…………… 10ml
- ・ キウイ…………… 1個

【作り方】

1. バターを湯煎で溶かす
2. ボウルにバター以外の材料を入れ、ハンドミキサー(低速)で約30秒混ぜ合わせる
3. 2に溶かしたバターを加えて、均一に混ざるまでゴムベラでさっくり混ぜ合わせる
4. キャセロールにクッキングシートを敷き、その上に3の生地を流しいれる



～ 【グリル】 自動調理 パンモード ～

5. グリルにセットし、タイマーを「15分」に設定
※「キャセロール」→「調理モード」→「パン」→「15分」→点火
6. キャセロールから取り出し冷ます
デコレーションして完成



- ・ 協力会社：(株)ノーリツ
- ・ 使用機器：PROGRE



PROGRE
プログレ