

◎キット内容

クッキーミックス 150g  
ココアパウダー 5g

◎用意する材料(約30枚分)

食塩不使用バター 50g  
卵(よく溶きほぐしたもの) 12g

◎はじめる前に

○自分で用意する材料は、あらかじめ計量しておきます。  
○食塩不使用バターを室温に戻しておきます。

◎つくり方[市松模様]

①ボウルにバターを入れ、泡立て器でなめらかなになるまで混ぜ、卵を加えてやや白っぽくなるまで混ぜます。

②①にクッキーミックスを加え、両手ですり合わせて細かいそばろ状にします。

③【プレーン生地】②から半量(約100g)を別のボウルに分け、残った生地をそのまま軽くこねて一つにまとめます。

④【ココア生地】別のボウルに分けた生地にココアパウダーを入れ、色が均一になるまで混ぜて、軽くこね一つにまとめココア生地をつくります。

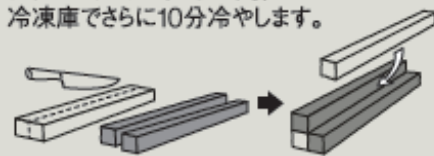
⑤それぞれの生地を2等分にしてラップにはさみ、手で3cm×長さ12cm×厚さ1.5cmに整えます。ラップに包んだまま冷凍庫で10分冷やします。

12cm



⑥それぞれの生地を縦半分になり、図のように組み合わせます。ラップに包んで軽く手で押さえ、形を整えます。市松模様が2本できます。(●冷やし過ぎて固くなった場合は常温でしばらくおいてからカットします。)

冷凍庫でさらに10分冷やします。



⑦オーブンから天板を取り出し、160℃に温めはじめます。

⑧生地を8mmの厚みにカットします。

⑨オーブン用シートを敷いた天板の上に間隔をあけて並べ、160℃のオーブンで12~15分焼きます。クッキーの表面にほんのり焼き色がついたら焼きあがりです。(●オーブンの機種やクッキー生地の厚みにより、焼き時間は多少異なります。)

焼きあがったら網にのせて冷まします。

●マーブル模様をつくる場合

③と④の生地を合わせてこねて直径3cmの円柱状にしてラップに包んで冷凍庫で10分冷やし、厚み8mmにカットし、上記同様にオーブンで焼きます。

めやすの目盛です。

ご注意

●ココアパウダーは温度の差により油脂分が表面に溶け出して白くなることがありますが、お使いいただいても差しつかえありません。

●本品の焼成は温度調節機能のあるオーブンをご使用ください。オーブントースターや電子レンジは使用しないでください。

●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。

●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いは避けてください。

●オープン、焼き上げたクッキーは熱いので、ヤケドにご注意ください。

●卵の常温での長時間放置はお避けください。

●個装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

無印良品 自分でつくる アイスボックスクッキー

●名称:製菓材料●原材料名:【クッキーミックス】小麦粉(国内製造)、粉糖(砂糖、粉末水あめ)、砂糖、バターミルクパウダー、食用卵殻粉/膨脹剤、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)、【ココアパウダー】ココアパウダー(国内製造、オランダ製造)●内容量:155g(クッキーミックス150g、ココアパウダー5g)  
●賞味期限:表面上部に記載●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都豊島区東池袋4-26-3

加工所:株式会社DNP包装

東京都北区赤羽南2-10-25

本品に含まれるアレルゲン

小麦 wheat	卵 egg	乳成分 milk
-------------	----------	-------------

栄養成分表示(1袋155g当たり)

エネルギー	578kcal	炭水化物	125.3g
たんぱく質	12.1g	食塩相当量	0.09g
脂質	3.2g	この表示値は、目安です。	

万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様相談室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

📦	外装:PP
	内装(クッキーミックス):PE,PP,PET
	内装(ココアパウダー):PE,M,PET

2105061



4 550344 865026