



レッスンレポート

3/12 (木) おこめCLUB 「お米のチョコナッツボックスクッキー」

【生地準備】

前日から米50gを浸水

冷蔵庫6時間以上 約1.3倍になる(約65g)

【事前準備】

ナッツを小さめにカットしておく

オーブン予熱は冷凍庫で生地を冷やす時間があるのでまだ
(型抜きクッキーなどにする際は、先に予熱OK)

【ポイント】

ココアは森永のを使用

富澤商品のココアなどは生地が柔らかくなりがちだった
バンホーテンは同じくらいの固さになった



手にくっつくくらいの固さの場合は、少しアーモンドプードルを追加して調整

一番小さなカップで攪拌すると作りやすかった

お米の吸水で水分量を減らすとミキサーが回りづらいため、水分は減らさなくてOK

すこしざらざらした感じは残ってOK

ラップに取り出して、20~21cm程度(直径2.5~3cm)に伸ばして、冷凍庫へ
少し固くなってからカットはしやすいけど、ナッツやチョコチップがたくさん入っているので崩れやすい

カットした後、少し形を整えるとよい。

レッスン録画

パスワード2580



3月おこめCLUB
「お米のチョコナッツボックスクッキー」



ほんとにお米?
チョコチップとナッツがたっぷり入ったチョコクッキー
四角のクッキーにしたり、ハートで型抜きしたり♪
ザクザクに仕上がりましたね!

