

タコスケット

—特徴—

- ☆コーングリッツを使用した新食感系クッキーです。
- ☆ピリッと辛いタコス味と、コーンの粒粒食感を楽しめます。
- ☆大人の味で、ビール、ワイン等のおつまみとして最適です。
- ☆生ハム等のトッピングをし、召し上がって頂く事も可能です。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

| タコスケット | |
|------------------|------|
| 薄力粉 | 80g |
| コーンフラワーイエローNo.7K | 20g |
| コーングリッツイエローNo.4P | 40g |
| 重曹 | 0.8g |
| グラニュー糖 | 10g |
| 食塩 | 1.4g |
| タコミックス | 6g |
| コショウ | 0.5g |
| ブラックペッパー | 0.5g |
| マーガリン (有塩) | 50g |
| 水 | 30g |

〔 作 り 方 〕

- ① ケーキミキサーボウルに常温においたマーガリンを入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
- ② 薄力粉、コーンフラワーイエローNo.7K、コーングリッツイエローNo.4P、重曹、グラニュー糖、食塩、タコミックス、コショウ、ブラックペッパーを篩う。
- ③ ①に②を入れミキサー中速で1分間混ぜ合わせる。
- ④ ③に水を入れ、ミキサー中速1分間混ぜ合わせる。
- ⑤ 出来上がった生地を、冷蔵庫に入れ1時間以上寝かせる。

- ⑥ シート状に伸ばし、厚さ 3mm、長さ 3cm× 3cm でカットし、表面にフォークで穴を開ける。
- ⑦ 180℃で予熱しておいたオーブンに表面 10 分間、裏返して 8 分間焼成する。

- ※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。
- ※ お好みにスパイスを追加して頂きますと、香味、辛味を上げる事ができます。

使用した Taco シーズニングミックス



原材料表示

とうもろこし粉（遺伝子組み換えでない）、砂糖、食塩、ガーリック、パプリカ、クミン、トマト、たまねぎ、オレガノ、ローリエ、チリ、酸味料、微粒二酸化ケイ素、着色料（パプリカ色素）