

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

タコスケット



卵不使用



乳成分不使用


—特徴—

- ☆コーングリッツを使用した新食感系クッキー。
- ☆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。
- ☆ビール、ワイン等のおつまみとして最適です。

〔 材 料 〕

マーガリン (有塩)	50g
コーンフラワーイエローNo. 7	20g
コーングリッツイエローNo. 4P	40g
薄力粉	80g
重曹	0.8g
グラニュー糖	10g
食塩	1.4g
タコスシーズニング	6g
コショウ	0.5g
黒コショウ	0.5g
水	30g

★

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

準備

- ◇ 材料は室温に戻しておく。
- ◇ ★の材料（薄力粉、コーンフラワーイエローNo. 7、コーングリッツイエローNo. 4P、重曹、グラニュー糖、食塩、タコスシーズニング、コショウ、黒コショウ）をふるい合わせておく。

- ① ボウルにマーガリンを入れ、ミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。
- ② ★の材料を加え、ミキサーを中速にして1分間混ぜる。
- ③ 水を加え、さらにミキサーで1分間、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④ ③の生地をまとめ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- ⑤ 生地を取り出す前に、オーブンを180℃で予熱する。
- ⑥ 麺棒を使い3mmの薄さに生地を伸ばし、3cmの正方形にカットする。
オーブンシートを引いた天板に乗せ、表面にフォークで穴を開ける。
- ⑦ 180℃のオーブンで10分、裏返して8分焼く。
※焦げないよう様子を見て、アルミホイルを被せる。
※焼き時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整する。

※お好みで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。