

フィナンシェ

材料 (1 班分)

卵白	3 個分
グラニュー糖	80g
アーモンドパウダー	50g
薄力粉	15g
強力粉	15g
無塩バター	75g
バニラエッセンス	適量

準備 オーブンは 210℃に余熱しておく
 アーモンドパウダーはふるっておく
 薄力粉と強力粉をあわせてふるっておく

作り方

1. バターを小鍋に入れ、中火にかけて沸騰したら弱火にする。茶色になったら鍋底を水につけ粗熱をとる。(焦がしバター)
2. 卵白を泡立て器でほぐし、グラニュー糖を加え、軽く泡立てる。
3. 2 にアーモンドパウダーを加え、良く混ぜる。
4. ふるっておいた薄力粉と強力粉を 3 回に分けて加え、ボウルを回しながら、底から混ぜる。
5. 焦がしバターを少しずつ加えて混ぜる。バニラエッセンスを加える。
6. 型に流し、オーブンで 210℃4 分、170℃7 分、状態を見ながら焼く。
7. 焼きあがった、型からはずす。

ご家庭でも手作りお菓子をお楽しみください。