



お米のチュイール

【材料】

アーモンドスライス	250g
米粉	38g
グラニュー糖	125g
卵白	75g
バター	38g

【作り方】

- 1、アーモンドスライスに米粉を加え、アーモンドを割らないようにさっくり混ぜる
- 2、ボウルに卵白を入れてホイッパーで解きほぐし、こしがなくなったらグラニュー糖を加える
- 3、ボウルの底を弱火、または湯せんに当てて人肌程度に温めながらかき混ぜる
- 4、グラニュー糖が溶けたら、アーモンドスライスを、割らないようにやさしく混ぜる
- 5、溶かしバターを加える
- 6、丁寧に混ぜ合わせ、常温で1時間位ねかせる
- 7、スプーンですくって、クッキングシートを敷いた天板に、スプーンの背で薄く広げる
- 8、180℃のオーブンで13分位焼く

九州米粉食品普及推進協議会