

*** マシュマロ ***

<材料> 5人分

A=粉ゼラチン 10g + 水 80~90ml

B=卵白 1個分 (35~40g) + 砂糖 90~100g + バニラエッセンス少々
コーンスターチ適量



<作り方>

1. A をふやかして湯煎で溶かしておく。
2. B をしっかり泡立て①をすこしずつ加えて、混ぜる。
3. 容器にオープンシートを敷き②を流してコーンスターチを軽く切り口に絡める

*** 雑ポ一口 ***

<材料> 5人分

無塩バター 75g + 粉砂糖 30g

A=薄力粉・コーンスターチ・アーモンドプードル各 50g

抹茶・ストロベリーパウダー少々



<作り方>

1. ボウルにバターと粉砂糖をよく混ぜて白っぽくふんわりしたら A を加えてさっくり混ぜる。
2. ①を3つに分けてそれぞれ抹茶・ストロベリーパウダーを加えて生地を作る。
3. ②の生地をそれぞれ 1 cm弱に丸め少し押さえて片方を平にする。
4. オープンプレートにオープンシートを敷き③を並べて 150度で 15分程度焼く。