

ひじきカップのクリーム添え



材 料 (4 ~ 5 個分)

・ ひじき	5 g
・ バター	1 2 5 g
・ アーモンドパウダー	1 0 0 g
・ 小麦粉	4 0 g
・ 卵白	5 個分
・ 砂糖	1 0 0 g
・ ベーキングパウダー	3 g
・	
・ (クリーム)	
・ 生クリーム	1 0 0 cc
・ 砂糖	小 1
・ ミントの葉	適量
・ 粉糖	適量

作り方

- 1 . ひじきは十分な水で戻して、水気をきり、分量外の小麦粉をまぶしておく。
- 2 . オーブンを 1 8 0 で予熱して温めておく。
- 3 . 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- 4 . ボールに卵白と砂糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。
- 5 . にアーモンドパウダーと溶かしバターを加え、さらにすり混ぜる。
- 6 . ゴムべらにかえて に、1 / 3 の小麦粉を入れ、よく混ぜる。
- 7 . 残りの小麦粉とひじきを加え、さっと混ぜる。
- 8 . カップの 8 分目まで入れ、1 8 0 のオーブンで 2 0 分焼く。
- 9 . やや冷めたら、真ん中をくりぬき、泡立てた生クリームを入れミントを飾り、粉糖を散らす。