

今回は季節にふさわしいさわやかな甘さと酸味のアンズ、ハーブのタイムを一味アクセントに加えた焼き菓子を紹介します。卵は卵白だけで作ります。味のおいしさはヘーゼルナッツの香りに似た焦がしバターの香りです。焼き立ての外側がカリッとし、中がソフトな食感が最高ですが、一週間ぐらいい、日をおいても十分おいしくいただけます。型はフランスです。

〈佐

①型にバターを塗り、

⑥アブリコットとタイムを混ぜ、型に流す。



②アプリコットは、粗みじん
⑦180度のオーブン
に刻む。器に入
で約17分焼く。
れブランデーを
⑧⑦が冷めたら軽く粉
かけ、ラップを
糖をふる。
してレンジで30
調理時間30分、1個
秒加熱する。
167キロ
柴川日出子

柴川日出子

新潟調理師
専門学校講師

③ボールに卵白をいれ、泡立て器で溶きほぐすようによくき

.....

〔材料〕縦8・5寸、
新編調理師
専門学校講師

①。 横4・3^チ、高さ1・3^チの型15個分

④グラニュー 卵白
120g

糖を混ぜ、粉類 グラニュー糖 120g

をふるい入れ練 アマンドプードル 50g^{1/2}

らないように混 薄力粉 40g

ぜる。

バター

120_{グラム}

⑤鍋にバター タイム（ドライ）

を入れ、黄金色
小さじ2

に色づくまで火
ドライアプリコット

④に加工（ハーフ）
30個

えさくらにさくく ブランデー 大さじ3

りと混ぜるⅡ 写 粉糖（仕上げ用） 適量

真②。強力粉 少々