



イタリアの素朴なマカロンです。コーヒーや紅茶に添えると、いくらでもおなかに入ってしまうおいしさ。ティータイムにいかがでしょう。ナッツを刻んで入れますが、粗



さを変えることで食感を残しつつ形よく焼き上げることができます。ヘーゼルナッツやクルミなど、お好みの素材で作れます。ナッツの香ばしさを満喫してください。

ナッツのマカロン

作り方

①アーモンドは包丁で粗刻みにし、170度のオーブンで15〜20分、きつね色になるまで焼いておく。

②①の半量は、粉状になるまでさらに細かく刻む(またはフードプロセッサーにかけて粉状にする)。

③卵白を泡立てて角が立つたら、グラニュー糖を3回に分けて加え、そのつどしっかりと泡立てる。

④③に①、②と④を入

る。

⑤天板にクッキングペーパーを敷いて④をスプーンで一口大に並べ、1



①



②

材 料

〈約40個〉

アーモンド (ローストしたもの)	100g
卵白	50g
グラニュー糖	25g
④	
粉砂糖	65g
シナモンパウダー	少々

柴川 日出子

(新潟調理師
専門学校講師)