

フランスの定番焼き菓子です。

フロランタン

■まず初めにやること

- ・Aを合わせてふるっておく。
- ・アーモンドスライスを180℃のオーブンで約5分ローストしておく。
- ・バターを常温で柔らかくしておく。

材 料

18×18cmの型1台分

■土台のサブレ生地

無塩バター	90g
粉砂糖	60g
卵黄	1.5個
A 薄力粉	170g
アーモンドプードル	10g

■キャラメル生地

B 生クリーム	50cc
はちみつ	40g
有塩バター	40g
グラニュー糖	55g
アーモンドスライス	40g

作り方

所要時間50分

■フロランタンを作ります

- 大きめのボウルに無塩バターを入れ、ゴムベラ等でなめらかになるまで練り混ぜ、粉砂糖を加えて更に混ぜる。
- 卵黄を加えて混ぜ合わせ、さらにAを加えて切るように混ぜる。
*混ぜすぎると固めのクッキーになります。
ラップに包んで冷凍庫で5分位休ませる。
- 台に型よりひとまわり大きいクッキングシートをおく。
②を出し、約18cmの正方形にめん棒などで伸ばす。
フォークでピケし、型に入れて180℃のオーブンで約20分焼く。
*うっすら焼き色がつけばOKです。
- Bを鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。沸騰したら弱火にし、約4分加熱する。とろみがついたらアーモンドスライスを加える。
- 焼きあがった生地の上に④を平らにならし、180℃のオーブンで約15分焼く。*キャラメル色になるまで焼きましょう。
- 温かいうちに好みの形に切り分ける。
*完全に冷ますと切りにくくなります。



シガレットクッキー

材 料

■シガレットクッキー

C	卵白	1 個分
	グラニュー糖	30 g
	無塩バター又はマーガリン	30 g
	薄力粉 (ふるう)	30 g
	バニラエッセンス (あれば)	少々

作 り 方

作業時間 15 分

■シガレットクッキーを作ります。

- ① Cをボウルに入れ、スプーン等で混ぜ合わせる。
- ② 電子レンジ等で溶かしたバター・薄力粉を加え、粉気がなくなり、なめらかになるまで混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加える。
- ③ 天板にクッキングシートを敷き、②の生地を小さじ山盛り1杯のせる。スプーンの背で均等に薄く、丸く伸ばす。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで8分位焼く。
生地が熱いうちに菜箸などの棒にくるくる巻きつける。
*やけどするので、軍手などをはめて巻こう！

