



◇ 材料

16個分

サブレ生地

バター150g
 砂糖130g
 卵 黄3個分
 ラム酒大さじ1
 バニラオイル少々

(a) 薄力粉250g
 スkimミルク20g
 アーモンドプードル25g
 塩小さじ1/4
 ベーキングパウダー小さじ1/4

合計 約650g

フィリング

小倉あん25g×16個
 照り卵

◇ 作り方

1. バターをやわらかくして、砂糖とホイップする。
2. 卵黄を混ぜ合わせる。
3. ラム酒、バニラオイルを加える。
4. あわせてふるった(a)を3.に加えて混ぜる。
5. 30分くらい生地を冷蔵庫で寝かせる。
6. 生地を練って、40gに分ける。
7. 25gずつに丸めたあんを包む。
8. 型に7.を入れて平らに押さえる。
9. フォークで線をつけ、照り卵を塗り、160℃に予熱したオーブンで25～30分間焼成する。