



◇材料

1本分

卵L玉3個
 砂糖100g
 薄力粉80g
 有塩バター13g
 バニラオイル少々

フィリング

アンズジャム適宜
 ラム酒適宜

トッピング

グラニュー糖

準備

1. 天板に紙を敷いておく。
2. 卵を人肌に温めておく。
3. 薄力粉をふるっておく。

◇作り方

1. ボウルに温めた卵と砂糖を入れて、しっかりハンドミキサーで泡立てる。
2. バニラオイルをヘラで混ぜる。
3. 薄力粉を混ぜる。
4. 溶かしたバターを混ぜて、用意した天板に入れ、ドレージで平らにならす。
5. 予熱したオーブンで、170℃で12～13分間焼成する。
6. 焼けたら天板から出して冷ましておく。

仕上げ

1. アンズジャムはすこし温めて扱いやすくし、お好みでラム酒を混ぜておく。
2. 巻き始めに2～3本切り込みを入れ、巻き終りは斜めにそぎ落とす。
3. ジャムを塗り、端から巻いていく。
4. グラニュー糖を全体にまぶして仕上げる。

切り込み

そぎ落とす

