

# ナツカラマンデル



## ◇ 材料

マドレーヌ厚口グラシン10個分

卵	2個	（トッピング）	
砂糖	80g	クルミ	10粒
バター	150g	アーモンド丸	10粒
ベーキングパウダー	小さじ1/2	パンプキンシード	50粒
バイオレット	100g	フロランタンパウダー	適量
アーモンドパウダー100%	50g		
バニラオイル			

## ◇ 作り方

- バイオレットとアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。
- ボールにバターを取り、ハンドミキサーで2~3分混ぜ、バニラオイルを加え砂糖とベーキングパウダーを合わせたものを入れて、かき混ぜる。
- 割りほぐしておいた卵を4回に分けて入れる。
- ふるっておいたバイオレットとアーモンドパウダーを入れ、ゴムべらで全体をよく混ぜる。
- 絞り袋に生地を入れ、厚口グラシンの中心部分にまっすぐに絞る（グルグルに入れない）。指に水をつけて軽く平になるように押さえる。
- クルミ・アーモンド丸・パンプキンシードをトッピングして160℃で20分焼く。粗熱が取れたらフロランタンパウダーを振り、180℃で5分焼く。

