

ナッツ 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
砂糖 80g
バター 150g
ベーキングパウダー 小さじ 1/2
バイオレット 100g
アーモンドパウダー 100% 50g
バニラオイル

〈トッピング〉
クルミ 10粒
アーモンド丸 10粒
パンプキンシード 50粒
フロランタンパウダー 適量

◇ 作り方

1. 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。
2. 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。
3. 割りほぐしておいた卵を4回に分けて入れる。
4. 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、ゴムベラで全体をよく混ぜる。
5. 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。
6. 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。

