

ラング・ド・シャ

お菓子

材料 (約5cm 約20枚分)

薄力粉	50g
粉砂糖	50g
無塩バター	60g
塩	少々
卵白	2個分



作り方

1. バターは室温に置き、柔らかくしておく。
薄力粉はふるっておく。
2. バターをクリーム状になるまで練り混ぜる。
3. 2に粉砂糖2/3と塩を入れ、よく混ぜ合わせる。
4. よくほぐした卵白1個分を3に少しずつ加えて混ぜる。
5. 別のボウルに卵白と残りの粉砂糖を加えて泡立て、固めにメレンゲを作る。
6. 5にメレンゲを半分入れて、よく混ぜ合わせる。
7. さらに、薄力粉を加えて、よく混ぜる。
8. 残りのメレンゲを加え、手早く切るように混ぜ合わせる。
9. 生地を直径1cm程度の丸口金をつけた絞り袋に入れ、オープンシートを敷いた天板に直径2cmほどに間隔をあけて絞り出す。
10. 180度のオーブンに入れ、約10～12分、焼く。

所要時間 50分
主な調理器具 ボウル、オーブン