

香り立つ山塩 そば表層粉のビスコッティ

【ビスコッティのレシピ】

【材料 1台分】

☆そば表層粉	120g
☆ベーキングパウダー	2.4g
☆グラニュー糖(上白糖)	56g
水あめ	35g
☆山塩	1.2g
鶏卵(全卵)	60g
カシューナッツ	60g

【材料 1台分】

☆そば表層粉	120g
☆ベーキングパウダー	2.4g
☆グラニュー糖(上白糖)	70g
水あめ	0g
☆山塩	1.2g
鶏卵(全卵)	60g
カシューナッツ	60g

温度/時間(分)	
180℃	150℃
15(分)	20(分) ※切って

【作り方】

- ① ☆の材料を泡立て器で擦り混ぜる。
- ② ①に水あめ、溶き卵、粗くくだいたカシューナッツを加え、ゴムベラでひとまとめにする。
- ③ クッキングシートを敷いた鉄板の上で厚さ2cm程度になるように、楕円(なまこ型)に成長する(大きさ約11cm×16cm)。
- ④ 180℃で15分焼いた後、厚さ8mm程度(15等分)に切り、切口を上にして並べ、150℃で20分程度焼く。

