

フロランタン



材料

クッキー生地

- トウキ葉粉末……1.4g
(薄力粉+アーモンドプードルの1%)
- 薄力粉……120g
- バター……70g
- グラニュー糖……20g
- 卵……1個
- アーモンドプードル……20g

フィリング

- バター……30g
- 砂糖……30g
- はちみつ……30g
- 生クリーム……50mL
- アーモンドスライス……100g

作り方

- ① 室温に戻したバターにグラニュー糖を2回に分けて入れ白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
- ② ①にといた卵を加える。
- ③ ふるった薄力粉、アーモンドプードル、トウキ葉を加え混ぜる。
- ④ 生地を一つにまとめ、冷蔵庫で1時間休ませる。
- ⑤ 休ませた生地を分量外のバターを塗った型に合わせてのばし、生地にフォークで空気穴を開ける。
- ⑥ オーブンで190℃20分焼く。
- ⑦ 鍋にバター・砂糖・はちみつ・生クリームを入れて火にかける。
- ⑧ 煮詰まってきたらアーモンドスライスを入れる。
- ⑨ 焼き上がったクッキー生地の上に⑧をのせる。
- ⑩ オーブンで180℃15～16分程度、焼き色がつくまで焼く。
- ⑪ 冷めないうちに好みの大きさに切る。