

米粉のフィナンシェ

合計加熱調理時間 約12分

[1人分：84kcal／食塩相当量：0.1g]

米粉100%だから外はさっくり、中はもっちり。バター風味とやさしい口溶けが楽しめます。



材料（16人分 [1人分1個]）

バター	80g
卵白	80g
砂糖	80g
<材料a>	
米粉	45g
アーモンドプードル	35g
ベーキングパウダー	2g
ラム酒	8g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

16人分 [1人分1個]
(縦8cm×横4cmのフィナンシェ型 16個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	12分	170°C

下ごしらえ

- ・<材料a>は合わせてふるう。
- ・フィナンシェ型に溶かしバター（分量外）を刷毛で塗り、冷蔵庫で冷やす。

作り方

1. 小鍋にバターを入れ中火にかけ、バターがとけたら耐熱性のゴムベラで混ぜながら加熱し、茶色く色づいたら火から下ろし粗熱を取る。
2. ボウルに卵白、砂糖を入れ、泡立てないようにホイッパーで混ぜ合わせる。
3. 2に<材料a>、ラム酒を入れ、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
4. 3の生地に1の焦がしバターを入れ混ぜ、フィナンシェ型2枚に流し入れたら、20mmのホテルパン2枚にのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、型から取って粗熱を取る。