# ココナッツメレンゲ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

合計加熱調理時間　約 120 分

［1人分：44kcal／食塩相当量：0 g］

**ふわっと口の中で溶けていくプチガトー。香ばしくて甘いココナッツの風味は、コーヒーや紅茶にぴったり。**

## 材料（8人分［1人分5個］）

| | |
|---|---|
| 卵白 | 60g |
| 粉糖 | 50g |
| ココナッツファイン | 20g |

※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

8人分［1人分5個］

## 設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ホットエアー | ー | 120分 | 100℃ |

## 作り方

1. ボールで卵白を泡立て、粉糖を3回に分けて加え角が立つまで泡立てる。
2. 1にココナッツファインを加え、さっくり混ぜ、絞り袋に入れる。
3. 20mmのホテルパン2枚にオーブンシートを敷き、2の生地を20個ずつ絞って【設定1】で予熱後、加熱する。

**調理ポイント**

◆季節やメレンゲの形により加熱時間が変わるので、加減すること。
◆湿気に弱いお菓子なので、乾燥材と共に密閉容器に保存すること。

Copyright (C) 2025 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.