

far breton
sakae's ouchi cafe

MENU ←-----→
 フランスのブルターニュ地方の
 伝統火焼き菓子でティータイム。
 中はもちり、外はカリとした食感。
 まぜて焼くだけの簡単火焼き菓子です

Recipe

ファ-ブリトン

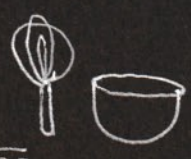


far breton
sakae's ouchi cafe

((下準備))

- 薄力米粉をふるいグラニュー糖と合わせておく
- マフィン型に1こ、バターをぬり、グラニュー糖(おろらも分量外)をまぶす
- オーブンを180℃に予熱する

材料



(直径7cmのマフィン型)
x 8個分

- ① 薄力米粉... 60g
- ① グラニュー糖... 40g
- ① 塩... 1g
- ② 牛乳... 200ml
- ② 生クリーム... 150ml (乳脂肪42%以上)
- ③ 全卵... 1個
- ③ 卵黄... 1個
- ④ プレーン(種なし)... 16粒
- ④ ラム酒... 小さじ2
- ④ バニラエッセンス... 1滴



① 牛乳と生クリームを小鍋に入れ中火にかける。泡が金高のほちまで上がるまで沸騰させ人肌まで冷ます。(まくは取ってかわ使用)



② ①をボウルに入れホイッパーでまぜ合わせる。中心にくぼみを作っておく



③ 別のボウルに②を空リぼかし、②のくぼみに入れホイッパーでまぜ米粉がなじむまでゆっくりよくまぜる



④ ③に人肌にしたラム酒を2-3回に分けて加えてその着度よくまぜる。



⑤ ④をこし器でこしラム種、バニラエッセンスを加えてまぜる。バターをぬり種なしのドライプルーンを2粒入れた型に8分まで生地を流し入れる



⑥ 予熱していたオーブンに入れ30分火焼く。
 我が家のオーブンは左奥の火力が強いので15分したら天板を前後回して焼きます
 各ご家庭のオーブンに合わせて時間調整して下さいね