

マルコ教室レシピ

サクッとおいしい

ラングドシャ

～天板 2枚分～

<<材料>>

薄力粉	50g
無塩バター	50g
粉砂糖	50g
卵白	50g
バニラ	少々



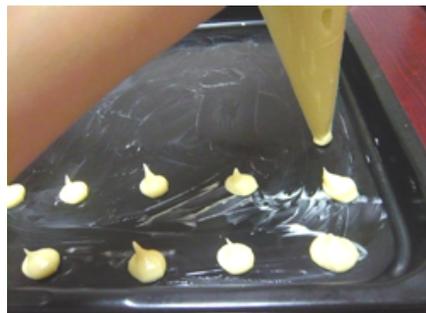
室温に戻したバターとふるった粉砂糖を合わせます。



1に卵白半量を合わせて混ぜ、ふるった薄力粉半量を合わせます。残りの卵白と薄力粉を同じ手順で合わせます。

バニラを合わせ、なめらかな生地にする。

鉄板にバターを塗り、間隔を空けて絞り袋で絞り、オーブンの180度で10分前後焼く。



焼きあがったら熱いうちに麺棒などに巻きつけて形をつける。

