



フランス語で金融家やお金持ちを意味するフィナンシェ。金の延べ棒に似たその姿は、お宝感満載！ 焦がしバターとアーモンドパウダーの香ばしさを、たっぷりお楽しみください。

材料

生地

- 卵白: 113g
- グラニュー糖: 113g
- はちみつ: 23g
- アーモンドパウダー: 45g
- 薄力粉: 45g
- 食塩不使用バター: 113g

その他

- 食塩不使用バター(型にぬる用): 適量

作り方

仕上がりの分量

1. フィナンシェ型15個分(8.5×4.5×h1cm)

フィナンシェの準備

1. 型にバターをしっかりぬり、冷蔵庫で冷やしておく。
2. アーモンドパウダーと薄力粉をそれぞれふるって、合わせておく。
3. オーブンを200℃に温めておく。

フィナンシェをつくる

1. 鍋にバターを入れ、中火にかけ焦がしバターをつくる。
2. ボウルに目の細かいこし器や粉ふるいでこし、水で冷ます。
3. 別のボウルに卵白、グラニュー糖、はちみつを入れ混ぜる。溶けのこるときは、湯せんにかけて完全に溶かす。
4. 準備2を入れて混ぜ合わせる。
5. 2を加えて混ぜ、密着ラップをして、常温で30分ほど置いておく。
6. 冷蔵庫から型を取り出し、生地を8～9分目まで絞り入れる。
7. 200℃のオーブンで、約15分焼く。
8. 熱いうちに型から取り出し、冷めたら、生地をラップで包んでおく。

食べごろと保存方法

1. 1日おくと、生地がしっとりします。2日以内にお召し上がりください。

監修

- 中濱 尚美(辻調理師専門学校)