

紅茶とプルーンのフィナンシェ

紅茶の香りが広がるしっとり上品なフィナンシェ

材料(10個分)

無塩バター…60g

プルーンピューレ…60g

卵白…3個分

きび砂糖…90g

アーモンドプードル…50g

薄力粉…40g

① 紅茶の葉…小さじ1½

下準備

*フィナンシェの型にバター(分量外)を塗り、粉をふるい余分な粉をはたき冷蔵庫で冷やしておく。(写真①)

*オーブンは180℃にセットする。

*アーモンドプードルは目の粗い網でふるっておく。

*紅茶の葉は細かく刻んでおく。

*①を合わせてふるっておく。

作り方

1 鍋に無塩バターを入れ、弱火で火にかけ、香ばしい香りがするまで、バターを焦がし、冷ましておく。

2 ボウルに卵白を入れ、湯せんで人肌まで温め、きび砂糖を入れ、泡立て器でなじむまでよく混ぜる。

3 2にプルーンピューレを入れよく混ぜる。

4 3にアーモンドプードルを入れよく混ぜ、①を入れ、さらによく混ぜる。

5 4に1のバターを入れ、よく混ぜ、冷蔵庫で30分位休ませておく。

6 型に5を絞り袋で絞る。(写真②)

7 6をオーブンで15分位焼き、焼き上がったなら、型から抜き、網の上で冷ましておく。



紅茶とプルーンのフィナンシェ◎1個あたり
バター+プルーンピューレの場合—130kcal 食物繊維—0.51g
バターの場合—166kcal 食物繊維—0.21g