

マロンまんじゅう

お母さんの適当アドバイスつき!



材 料

バター..... 50g
砂糖..... 20g
卵..... 1個
薄力粉..... 150g
ベーキングパウダー..... 小さじ1
栗の甘露煮..... 10粒
卵 (つや出し用)..... 少々

器 具

計量カップ&スプーン
オーブン
ボウル
ゴムベラ
泡立て器
はけ
粉ふるい
コルヌ

下 準 備

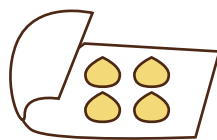
バターを冷蔵庫から
出しておく



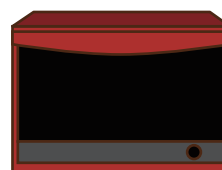
卵を冷蔵庫から出し、
割りほぐしておく



クッキングペーパーで
栗の水分をおさえておく



オーブンを 230 度で余熱



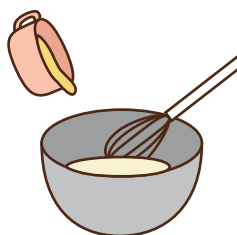
230℃

1



バター (50g)、砂糖 (20g) をボウルに入れ、
白っぽくなるまですり混ぜる。

2



卵を 2、3 回に分けて加え、混ぜる。

バターと卵が分離
しちゃう? 大丈夫。
後で全部混ぜるから。



3

ベーキングパウダー



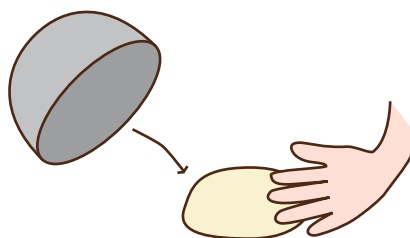
薄力粉

さっくりと切り混ぜ
よう。
練っちゃだめだよ~



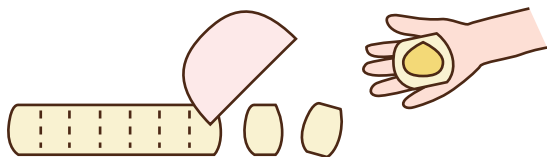
薄力粉 (150g) とベーキングパウダー (小さじ1) を
ふるって入れ、さっくり混ぜる。

4



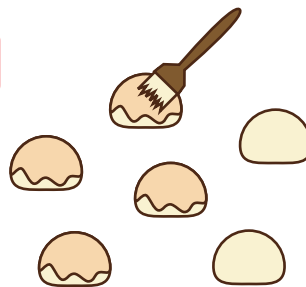
粉っぽさがなくなるまで混ぜたらボウルから出し、
ひとまとめにする

5



棒状にして 10 等分し、栗を包んで丸める。

6



さくさく!



卵 (つや出し用) をぬり、230℃で 10 ~ 20 分
焼く。