

生チョコサンドマカロン

🕒 調理時間 約40分（常温におく時間、乾燥させる時間は除く）

💖 バレンタイン



材料 8個分

スライス生チョコレート	2枚
卵白	1個分
グラニュー糖	30g
粉糖（コーンスターチが入っていないもの）	40g
アーモンドパウダー	35g
ココアパウダー	2g

作り方

- 1 卵白をボウルに入れ、コシが切れてサラサラになるまで泡立て器（又はハンドミキサー）で混ぜたら、常温に30分おいておく。
- 2 ①にグラニュー糖を少しずつ入れながら、ツノができるまでしっかり泡立ててメレンゲを作る。
- 3 粉糖、アーモンドパウダー、ココアパウダーを合わせてふるい、②に半分ずつ入れながらゴムベラで混ぜ、生地につやがでるまですり混ぜる。
- 4 丸い口金を入れた絞り袋に③をいれ、直径約3.5cmで丸く16個絞ったら、常温に30～45分置き、生地の表面を触っても手につかなくなるまで乾かす。
- 5 170℃に温めたオーブンで3分焼いた後、140℃に下げて16分焼いたら、オーブンの中に5分おいておく。
- 6 直径約3.5cmの丸型でスライス生チョコレートを8枚型抜き、焼きあがったマカロン2枚で型抜いたスライス生チョコレート1枚をはさむ。

ワンポイントアドバイス

③で混ぜすぎるとうまく膨らまないよ。生地をすくって落とす時に生地が切れずにゆっくりリボンのように落ちる状態が理想だよ。粉糖やココアパウダーに混合物が入っているものを使うと焼いたときに生地が割れちゃうよ。純粋な材料を使ってね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。