４　バームクーヘン

＜研修会レシピ＞

材　料		
(A)	卵黄	３個
	砂糖	大さじ８
(B)	卵白	３個
	砂糖	大さじ１
米粉		100g
(C)	バター	60g
	牛乳	大さじ１と2/3

① ボウルに（A）の卵黄、砂糖をすり混ぜる。
② 別のボウルに（B）の卵白、砂糖を混ぜ合わせて、しっかり泡立てる。
③ 小鍋に（C）のバター、牛乳を火にかけバターを溶かす。
④ ①に②を混ぜ合わせ、泡を消さないように米粉を混ぜ、③を混ぜる。
⑤ フライパンにサラダ油をうすく塗る。
⑥ 弱火（やや強めの、中火に近い弱火）で１２～１３㎝にのばし、きつね色になったら返す。
⑦ ⑥の上に生地を落として伸ばし、焼けたら裏返すを繰り返して厚くする。

memo