

フロランタン

材 料

(30cm×30cm 天板 1枚分)

<クッキー生地>

- 薄力粉 240g
- ベーキングパウダー ½t
- 砂糖 60g
- バター 120g
- 卵 1個
- レモンオイル 少々

<フロランタン>

- バター 100g
- 砂糖 100g
- ハチミツ 2T
- 生クリーム 3T強

スライスアーモンド 120g

(半量の場合)
21cm×21cmの
天板 1枚分

作 り 方

<クッキー生地を作る>

1. ボウルにバターを入れ、練り混ぜ、砂糖を2~3回に分けて加え、よく練り混ぜる。
2. 卵を加えて混ぜ、よく練り混ぜ、レモンオイルを加える。
3. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものに加え、さっくり混ぜる。
4. オーブンシートの上にクッキーの種をはさんで伸ばし、5mm厚さにする。

< 190℃のオーブンで15分焼く。
オーブンから出しておく。>

<フロランタンを作る>

1. 鍋にバター、砂糖を入れて煮溶かし、その中にハチミツ、生クリームを加えて煮つめる。
2. 時々かき混ぜ、水を入れたコップの中に一滴落としてみる。玉になったら固まったら、火から下ろす。
3. アーモンドを入れて混ぜ合わせ、焼いたクッキーの上に流し、180℃のオーブンで12分~15分焼く。
4. オーブンから出して切る。

