



ラングドシャ

やさしい甘さのサクサク食感です。

| 材料 | 10 袋 | 20 袋 | 下準備 |
|---------|---------|----------|---|
| 無塩バター | 200g | 400g | 柔らかくなるまで電子レンジで温める 粉糖とグラニュー糖は 合わせておく |
| 粉糖 | 100g | 200g | |
| グラニュー糖 | 100g | 200g | 2 回ふるっておく |
| 卵白 | 100g | 200g | |
| 薄力粉 | 200g | 400g | 紅茶ラングドシャの場合 |
| バニラビーンズ | 少々 | 少々 | |
| (紅茶粉末) | 6g(3 袋) | 12g(6 袋) | |

オーブン⑫ 上火 180℃

下火 170℃

時間 約 7 分

ダンパー×

<作り方>

- ①柔らかくなったバターと粉糖とグラニュー糖をミキサーで混ぜ合わせる。
- ②①にバニラビーンズを加え卵白を少しずつ加えながらミキサーで混ぜていく。
- ③②にふるった薄力粉を 2 回にわけて加え、ヘラで混ぜ合わせる。
- ④生地を口が小さな絞り袋(直径 1cm くらい)に入れて 1cm くらいの大きさに絞る
※1 つ 1 つの間隔をあけて絞らないとくっつく
※全体の大きさを均一にしぼる
- ⑤オーブンで焼き色を確認しながら焼く。
- ⑥焼きあがったらバットに広げ冷まし 1 袋 45 g に詰める。