

人気献立レシピ

カスタードクリームパン

【材料】 8個分

・バターロール	8個
・黄卵	1個半分
・三温糖	24g
・薄力粉	4,8g
・コーンスターチ	4,8g
・牛乳	120cc
・バター	4g
・バニラエッセン	少々

【作り方】

- ①、小麦粉、コーンスターチを合わせてふるっておく。
- ②、牛乳は温めておく。
- ③、卵黄・三温糖・①を合わせて、牛乳を少しずつ加えて、こす。
- ④、火にかけてかき混ぜながら火を通し、バターを加え、バニラエッセンスをおとす。
- ⑤粗熱をとり、冷蔵庫で少し休ませ、クリームを固める。
- ⑥パンの中央に切れ目を入れて冷めたクリームの中にはさんで出来上がり!!。

【材料】 25個

・バター	40g
・薄力粉	40g
・砂糖	40g
・卵白	1個分

余った卵白でラングドジャを作ろう!

- ①、バターを湯煎で溶かす。
- ②、砂糖を①に入れ、白くなるまで泡だて器で混ぜる。
- ③、白っぽくなったら、卵白を入れる。
- ④、薄力粉をふるって入れ、混ぜる。
- ⑤、オーブンを170℃に予熱し、絞り袋に入れる。
- ⑥、クッキングシートをひいた天板に好きな大きさに絞っていく。
- ⑦、170℃で15分、180℃で15分間焼いて出来上がり!!

*オーブンによって加熱具合が違う
ので焼き加減は様子を見てね!!