

島にんじんラングドシャ

(中城村 フチ・スウィート考案)



材料(天板24cm×24cm1枚分)

- ・バター(常温)(102g)
- ・グラニュー糖(120g)
- ・卵白(112g)
- ・薄力粉(140g)
- ・牛乳(90g)
- ・島にんじんペースト(76g)



① 島にんじんペーストの作り方

島にんじんの皮をむき、ざく切りにし、電子レンジ600Wで8分間加熱する。その後、フードプロセッサーでペーストにする。

② バター、グラニュー糖をホイッパーですり合わせる。

③ ②に卵白を少しずつ加え、薄力粉を混ぜ合わせる。

④ 牛乳、①を合わせて、③と混ぜ合わせる。

⑤ 煉り袋に③を入れ、好みの大きさに煉る。

⑥ オーブンレンジ180℃の温度で10分～15分焼く。

※オーブンレンジの種類で、焼き時間は異なります。