



Cantuccini (カトルッチーニ)

トスカーナ州プラートの銘菓を北海道産の小麦とライ麦で。

配合 (約100個分)

エペ	120 g
ライ麦全粒粉	40 g
アーモンドプードル	40 g
ベーキングパウダー	2 g
グラニュー糖	150 g
全卵	65 g
ローストアーモンド	100 g

工程

- 1) 全卵、ローストアーモンド以外の全ての材料を合わせ、粗めのふるいにかけてダマを取り除く。
- 2) ボウルに1)を入れて中央にくぼみをつくり、そこへ全卵を流し込む。
- 3) ゴムベラで卵と粉類を軽く合わせ、8割方混ざったらローストアーモンドを加え、生地をまとめるように粉気がなくなるまで、手で捏ね合わせる。
- 4) 幅2.5cm、高さ1.0cmの四角い棒状に整え、オーブンで焼成する。(生地がベトつくので厚手のビニールを使って成型するとやり易い。)

焼成条件	180℃	約20分
------	------	------
- 5) オーブンから出したての熱いうちに幅1.0cmにカットし、カット面が見えるように並べて、温度を下げたオーブンで再度焼成する。

焼成条件	160℃	約10分
------	------	------

