



軽食・デザート

## クリスピーまごチュイル

～黒糖～

+++++ おすすめポイント +++++

- ・まごうどんをカリカリの食感が楽しいチュイルにしました。
- ・黒糖の優しい甘みと、焼き上げたまごうどんの独特の歯ごたえが楽しめます。

18枚分のエネルギー 427 kcal  
たんぱく質 7.5 g 脂質 8.6 g 塩分 0.5 g

+++++ 材料 (18枚分) +++++

まごうどん(ゆで)	(乾燥:36g)	120 g
無塩バター		10 g
グラニュー糖		25 g
黒砂糖	(粉末)	10 g
卵白		20 g
薄力粉		18 g

+++++ 下準備 +++++

- ・バターは室温に戻しておく。
- ・オーブンは160℃に予熱する。

+++++ 作り方 +++++

- ① まごうどんは3分ゆで、冷水で洗ってザルに上げる。
- ② 常温に戻して軟らかくしたバターに砂糖、卵白を順に加えてよく混ぜる。薄力粉をふるって加える。
- ③ ①のまごうどんを合わせて和える。
- ④ 生地をスプーン1杯ずつオーブンシートに落とし、大きめのスプーンで平らに広げる。  
※生地を広げる際は、まごうどんが重ならないように平らに伸ばすと上手に焼くことができる。
- ⑤ 160℃のオーブンで20分くらい焼く。  
焼き上がりはこんがりとして水分が飛ぶ程度。

