



陵西一寸ソラマメと抹茶のマカロン



1. ソラマメを莢から取り出して、約2分茹でる。
2. 1の薄皮をむいてフードプロセッサーにかける。



3. ボールに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながら泡立て器で角が立つまでかき混ぜる。
4. 3にバターを加えてかき混ぜたら2も混ぜ合わせる。



5. アーモンドプードル、粉砂糖、抹茶をフルイにかけ、ボールに入れて混ぜ合わせる。



6. ボールに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながら泡立て器で角が立つまでかき混ぜる。
7. 6のボールに5を加えて、泡立て器でかき混ぜる。



8. 生クリームしぼり用ポリ袋に7を詰めて、ハサミで先端を約1cmカットする。



9. 8を直径約5.5cmの円にしぼる。
10. 9を1時間以上置いたままにして表面を乾かす。
11. 140度のオーブンで約12分焼く。
12. 4のクリームをサンドしてできあがり。

材料: 9個分 (直径約5.5cm)

クリーム	[陵西一寸ソラマメ 6莢 (50g)
		バター 100g (常温に戻す)
		グラニュー糖 50g
		卵白 1個分 (約40g)
マカロン	[アーモンドプードル 40g
		粉砂糖 40g
		抹茶 3g
		グラニュー糖 40g
		卵白 1個分 (約40g)

