

丸ぼうろ

材料 (約 50～60 枚)

薄力粉 500 g

黒糖粉 400 g

卵 4 個

ソーダ(重曹) 3.5 g (小さじ1 弱)

ベーキングパウダー 4 g (小さじ1)



作り方

- ① 薄力粉とソーダ、ベーキングパウダーを一緒にふるっておく。
- ② 卵と黒糖粉を混ぜ合わせた後、①を混ぜる。
- ③ 冷蔵庫で2時間以上休ませる。(1日おくと生地がきめ細くなる)
- ④ ピンポン玉くらいの大きさに丸める。(手をぬらすと丸めやすい)
※焼いている間に生地が広がるため、隙間を開けて並べる。
- ⑤ 170℃に熱したオーブンで 10～15 分焼く。
- ⑥ 焼きあがったら、鉄板から取り出し、冷めてからオーブンシートから剥がす。
焼いた直後は柔らかいため、冷めてから取り出すと良い。



一口メモ

- ・好みではちみつ大さじ1 やきなこ大さじ2を入れても美味しいです。
- ・焼きたてはさっくり、冷めるとしっとりした食感になります。