

クロッカン



①

粉糖 500g
卵白 100g

ミキサーを使ってビーターでしっかり立てる。

②

フランスパン用粉 90g
アーモンドパウダー 150g

しっかり立てた①に②を入れ
木べらを使ってよく合わせる。

③

アーモンド（ホール） 300g

木べらでしっかり混ぜ合わせたら③を入れ、
なじませる。その後、作業台に出して
牛刀を使ってアーモンドを粗刻みにする。

④

その後 30g に分割して、手粉をつけながら薄く伸ばす。イメージは洋風せんべい。
薄く伸ばした後に卵を塗り粉糖をまぶす。160℃で 20 分焼き上げ完成