

# ラングドシャ

## *Langue de Chat*



### 材料 4cm円 約40枚くらい

無塩バター	40g
粉糖	40g
薄力粉	25g
アーモンドプードル	10g
卵白	33g
バニラペースト	少々

### 作り方

- 1 バターを室温に戻し、ホイッパーでポマード状にし粉糖を少しずつ入れ混ぜる。
- 2 小ボールに卵白とバニラペーストを合わせ、軽く混ぜ合わせる。
- 3 バターのボールに少しずつ3回に分けて卵白を入れ、そのつどハンドミキサーで混ぜ合わせる。(分離しそうになったら ボールの底を湯煎に少しつける)
- 4 アーモンドプードルを加え ゴムベラで混ぜる。
- 5 薄力粉を振るいながら加え混ぜる。
- 6 鉄板にオープンシートを敷く。
- 7 オープン170°Cに予熱を始める。
- 8 丸口金8〜10番を絞り袋にセットし、2cm大に同じ大きさになるように絞る。  
(焼くと広がるので 間隔に気を付けて)
- 9 170°C13分〜14分焼く。 外側が香ばしく色よく焼く焼けていたらOK。
- 10 湿気やすいので、乾燥剤をいれて密閉容器などで保存。  
2週間くらいは美味しくいただけます。