

# 抹茶のフィナンシェ



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## 1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ シリコン花型12個取 1枚分

・ 薄力粉	70g	・ 牛乳	30ml
・ アーモンドパウダー	45g	・ バター(溶かし)	120g
・ ベーキングパウダー	5g	・ 粉糖	お好みで
・ 抹茶	8g	・	
・ 卵白	2個分	・	
・ グラニュー糖	90g	・	
・ はちみつ	20g	・	

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	15～20分	160℃

## 作り方

- 1 薄力粉～抹茶はふるい、全体が均一な色合いになるようにホイッパーなどで混ぜる
- 2 ボウルに卵白、はちみつを入れ、軽く泡立て、グラニュー糖を数回に分けて入れ、よく混ぜる
- 3 2に1、牛乳、溶かしバターを加え、さっくりと混ぜる
- 4 型の7～8分目まで生地を流し入れる
- 5 スチコン【設定1】で加熱する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

ほうじ茶などのパウダーを使って味を変えることもできます。  
外はさくっ、中はしっとりとした仕上がります。

