

手軽に作れ、バターの香り高いフィナンシェとカラメルバナナが一緒になった皆さんが大好きな焼き菓子です。材料を泡立て器で混ぜ、焼くだけ。焦がした香りがポイント

お菓子教室

となるのでマーガリンではなくバターを使いましょう。今回は一口サイズに小さく焼いて、食べやすくしました。ついついいくつでもお口に入ってしまうぞう！

カラメルバナナフィナンシェ

材 料

- 〈シリコン型12個〉  
 (フィナンシェ)  
 卵白 (M玉2個分) 60g  
 水あめ 10g  
 グラニュー糖 50g  
 アーモンドパウダー 30g  
 薄力粉 30g  
 バター 60g  
 (カラメルバナナ)  
 バナナ 1本  
 グラニュー糖 大さじ2

作り方

- ①ボールに卵白ときほぐし、レンジに15秒かけてゆるめた水あめを加え、切るように混ぜる。
- ②グラニュー糖、アーモンドパウダー、薄力粉の順に混ぜる。
- ③鍋でバターを溶かし



①

- ④型に流す。
- ⑤フライパンにグラニュー糖を入れ火にか



②

- きつね色になれば、鍋底をさっと水につけ、こしながら②に加え、混ぜる
- ⑥④の生地の上に⑤のバナナを一つ載せ180度のオーブンで約18分焼く。
- 調理時間40分、1個分98・7キロ、全体1185キロ

柴川 日出子

(新潟調理師 専門学校講師)