

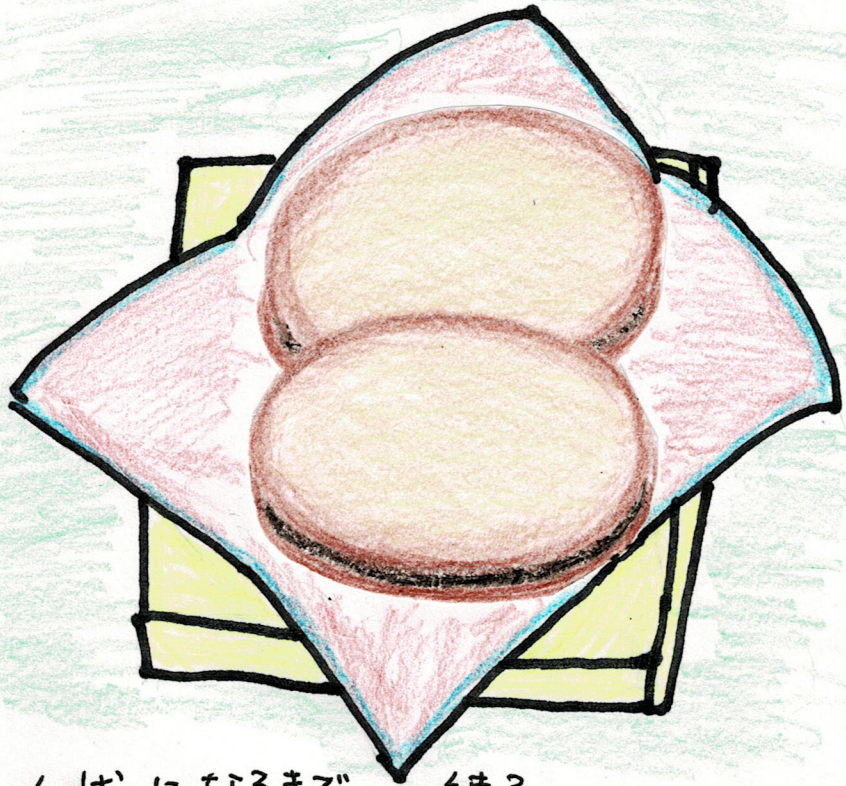
# ラングドシャ

## 材料

- ・卵白 1個分
- ・バター 30g
- ・グラニュー糖 25g
- ・小麦粉 30g

(あれば  
バニラエッセンス 少々)

## 作り方



- ① バターをボウルに入れてクリーム状になるまで練る。
- ② ①にグラニュー糖を少しずつ加え、白っぽくなるまで泡立てる。  
(角が立つまで泡立てるとサクサクした食感になる)
- ③ ②に卵白を少しずつ分離しないように気をつけながら混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる
- ④ ③に、ふるっておいた小麦粉を加えてサクサクと混ぜる。  
全体に粉が混ざったら、生地を絞り袋に入れる
- ⑤ 鉄板にオーブンシートを敷き、だ円形に絞っていく。

厚めに絞ると ふんわりとした食感になり、  
薄めに絞ると サクサクの食感になります

- ⑥ 予熱しておいたオーブンで 160℃ 15分くらい 焼く。  
まわりがこんがりときつね色になったらできあがり。

※ 厚さにより焼き時間など調整してください