

Ingredients アルファホール(約 20 個分)

- ・バター 100g
- ・薄力粉 100g
- ・コーンスターチ 200g
- ・ベーキングパウダー 5g
- ・粉砂糖 80g
- ・レモン 小さじ 1 杯
- ・たまご 1 個
- ・ミルクジャムまたはキャラメルクリーム 適量
- ・ココナッツファイン 適量



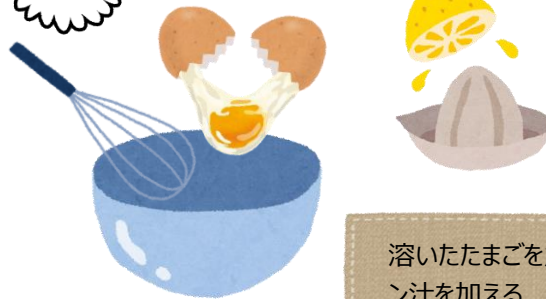
アルファホール レシピ
Alfajor

1



常温に戻したバターと粉砂糖をクリーム状になるまで泡立てる

2



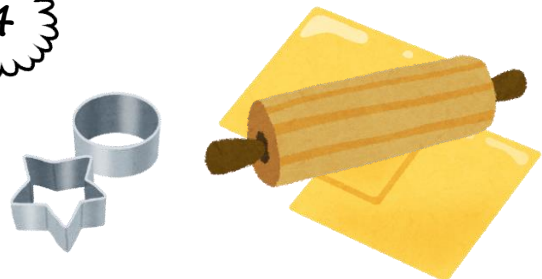
溶いたたまごを加えて混ぜ、レモン汁を加える

3



コーンスターチ、薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるったものと混ぜ合わせる

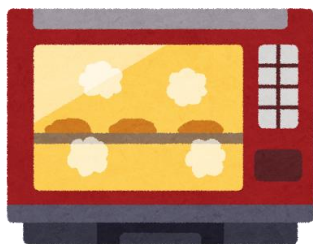
4



めん棒で5ミリ厚に伸ばし、丸抜き型で抜く

5

12-15mins



170 度のオーブンで 12-15 分焼き、冷ましておく

6



粗熱が取れたらミルクジャムを挟みココナッツをまぶす



A Comer!