



「ピーナッツビスコッティ」

材 料

	ピーナッツ	50g
A	米粉	100g
	粉末ピーナッツ	50g
	ベーキングパウダー	4g
	卵	中2個
B	きび砂糖	70g
	打ち粉用米粉	適宜

作り方 ① ピーナッツはオーブンかフライパンでかるくローストしておき、Aは混ぜ合わせておく。

② ボウルにBを混ぜ合わせ、Aを加えて粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせる。

③ ①のピーナッツを加えさらに混ぜる。

④ オーブンシートを敷いた天板に打ち粉をして生地を置き、手にも打ち粉をしながら高さ約2cm×幅7~8cmの棒状に整え、そのまま180度のオーブンで20分焼く。

⑤ オーブンからいったん取りだして粗熱が少し取れたら、端から約1cm幅に切り、再び天板に倒して並べ、160度のオーブンで10分焼く。

*形を作る際に生地を固めるようにして隙間のないようにすることで崩れを防止できます。

*焼き立ての生地はとても熱く崩れやすいので、粗熱が取れたから丁寧に切ってください。

*ピーナッツの他にアーモンド、くるみ、ゴマなどでもアレンジ可。

