

小松菜のシフォンサンド

■材料 8個分

小松菜	300 g
水	80 g
卵	4 個
グラニュー糖	70 g
三温糖	20 g
サラダ油	30 g
薄力粉	90 g
生クリーム	100 g
粒あん	240 g
大納言小豆	24 粒



■作り方

- ① 小松菜 200 g をゆでる。ミキサーにゆで汁 80 g とゆでた小松菜を一緒に入れ、回す。
- ② ①をペーパーでこして絞る。
- ③ 絞った汁と小松菜 100 g をミキサーで回す。
- ④ 卵黄と三温糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑤ ④にサラダ油を加えて混ぜる。
- ⑥ ⑤にふるった薄力粉を加えて混ぜる。
- ⑦ ⑥と③を混ぜる。
- ⑧ 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ⑨ ⑦と⑧を合わせ、混ぜむらやダマがないようにする。
- ⑩ 型に流し、箸で空気をぬく。
- ⑪ 190℃のオーブンで 45 分焼き、冷めたら型から抜く。
- ⑫ 8 等分にカットする。
- ⑬ 細い方に切り込みを入れ、粒あんと生クリームを絞る。
- ⑭ 大納言小豆を 3 粒飾る。