

巨峰のボール



材料

バター	100g
砂糖	30g
タマゴ	1個
薄力粉	140g
アーモンドプードル	20g
ベーキングパウダー	小匙1/2
巨峰のジャム	適量
グラニュー糖	

準備

- ・アーモンドプードルをふるい、薄力粉とベーキングパウダーと一緒にふるったものと 合わせておく。
 - ・タマゴはよくといておく。
-

作り方

- 1 バターを手で柔らかくし、ホイッパーに持ち替えて、攪拌する。
- 2 砂糖を数回に分けて加え、その都度良くすり混ぜる。空気を抱き込まないように気をつける。
- 3 タマゴを数回に分けて加える。混ぜすぎないこと。タマゴが全体に混ざれば良い。生地の状態を見て、分離しそうだったらそこでやめて後で加えるようにする。
- 4 粉類を1度に加える。スパテラで切るように混ぜ、ぽろぽろとした状態にする。
- 5 少し力を入れて全体をひとまとめにし、ボールのまわりを使ってこすりつけるようにし、生地をなめらかにする。(こすりつけることを2～3回繰り返す)
- 6 手粉をふって生地を棒状にし、均一な大きさになるようにはしから切っていく。焼くと少し膨らむので、小さめが良い。このときあまり手粉を使うと生地が割れてくるので気をつける。柔らかいようだったら、冷蔵庫で休ませてから成形すると良い。その場合、ふちのほうが固くなっているのので、必ず全体を同じ柔らかさにしてから成形すること。
- 7 一つ一つ手で丸めていく。表面に砂糖をまぶす。



- 8 小指で真中にくぼみをつける。しっかりとわりと深めにつけるとよい。
- 9 ジャムをパイピングチューブに入れ、つけたくぼみに絞り入れる。



- 10 180℃のオーブンで、約12～15分焼く。