

「ニドカリ卵の贅沢カヌレ」

考案者 坂上マユ



使用している伊豆の食材

平飼いの卵 (中伊豆)

【材料】

A 牛乳	250g	B. 薄力粉	C 全卵	32g
バニラビーンズ	1/4本	クッキースコッシュ	卵黄	18g
無塩バター	15g		ラム酒	20g
トウモロコシ	35g			

【作り方】 牛乳、バターは室温に。カヌレ型にバターを塗る。天板を250℃で予熱する。

1. 牛乳とバニラを中火で熱し、入りを混ぜ、沸騰直前で止める。
2. 火を止めた鍋にトウモロコシと無塩バターを入れ、溶かす。
3. ホウロウにBを入れ、ホイッパーで混ぜ、②を茶匙で少しずつ半量加え軽く混ぜる。残りの半量も同じように混ぜる。
4. ③に④を加え、混ぜる。混ぜたら茶匙で可。
5. ラップをして冷蔵庫で半日寝かせ、その後、室温にもどす。
6. カヌレ型の手分目まで生地を流し込み、230℃で20分、190℃で40分焼く。
7. 焼き上がった型から出し、冷まして完成。