

Tuile coco

～ココナッツのチュイル～

ココナッツの入った薄焼きの香ばしいサクッとクッキー



材料 4～5cmサイズ 30枚弱

○卵白	・・・	30g
○グラニュー糖	・・・	35g
○ココナッツファイン（粉末）	・・・	30g
○薄力粉	・・・	6g
○バター	・・・	25g

（※小さなボウルに入れ、湯煎かレンジで溶かしバターにする）



1. ボウルに卵白を入れ、ホイッパーで混ぜてさらさらの状態にする。砂糖を入れて軽く混ぜる。



2. 薄力粉を加え混ぜ、ココナッツも加え、ゴムベラに変えてよく混ぜる。



3. 溶かしバターを入れて混ぜ、ゴムベラで全体に混ぜる。冷蔵庫で30分ほど冷やす



4. オーブンを170℃に予熱する。オーブンシートを敷いた天板にティースプーン半量ほど生地をのせ5～6cmの円形に薄く広げる。くっつきやすいので、水で濡らしながら作業すると広げやすい



5. 160℃で15分ほど焼く。中心まで茶色く焼けたものから麺棒にのせてカーブを付ける。すぐ固くなるので、手早くする。固くなったら、2～3分再度焼くと良い。

<作り方動画>



※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください

Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved