＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 卵白：4個
- 砂糖：250g
- クリームオブタータ：小さじ1/2
- バニラエキス：小さじ1

作り方

1. 卵白をクリームオブタータと共に固く泡立て、砂糖を少しずつ加えながらさらに泡立てます。
2. バニラエキスを混ぜ込み、絞り袋に入れて円形に絞り出してオーブンペーパーに並べます。
3. 100℃のオーブンで1時間以上乾燥させます。
4. 冷めたメレンゲを積み重ね、塔の形を作って完成。