

\ 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

- アーモンド粉：100g
- 粉糖：100g
- 卵白：3個
- グラニュー糖：50g
- 食用インクペン

作り方

1. アーモンド粉と粉糖をふるいにかけて混ぜ合わせます。
2. 卵白を泡立て、グラニュー糖を少しずつ加えてメレンゲを作ります。
3. アーモンド粉とメレンゲを混ぜ、絞り袋に入れてマカロンシートに絞り出します。
4. 150度のオーブンで15分焼きます。
5. 冷めたら食用インクペンで詩の一節をマカロンの一方の面に書きます。