

たまごボーロ

オープンモード



●材料<1バッチ分>

片栗粉	130 g
卵黄	2 個
砂糖	40 g
牛乳 (固さ調整に使用)	

●作り方

- ① ボールに砂糖と卵黄を入れて、泡立て器などでよくすり混ぜる。
- ② 片栗粉を加え、へらで混ぜる。
- ③ 丸めやすい固さになるよう生地をまとめる (牛乳で調整する)
- ④ 焼き皿にオープンシートをひき、ボーロを丸めながら並べる
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑥ 粗熱をとり器に盛り付ける

生地を細長く伸ばしてからカットし、丸めるとサイズを均等に仕上げる事が出来ます



加熱前



加熱後

●機器設定

 モード	 設定温度	 目安時間	 加湿	 風量	使用備品
1 オープンモード	160℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



牛乳は固さを調整しながら加えて下さい。
風量が強いとボーロが飛びますので弱にしてください。