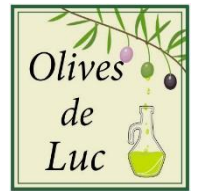


Mini apéro cannelé

ミニ アペロ カヌレ

(ラタトゥイユ プロヴァンサル入り)



(株)オリーブ ドゥ リュック
Luc DOUMENGE

材料

にんにくペースト	11 g
ペーストロッソ	32 g
オリーブオイル EXV	27 g
卵 4個	220 g
無塩バター (とかしておく)	110 g
薄力粉	180 g
ベーキングパウダー	12 g
砂糖	21 g
塩	2.1 g
とうがらし	1.5 g
シュレッドチーズ	70 g
ラタトゥイユ プロヴァンサル	210g

(具材は小さくカットする)

上から順に混ぜる



※シリコン型を使用する場合は焼き目をつけるためにシュレッドチーズを型に敷いてから記事を流し込む。



200℃10分焼成後、型から外して天板に移し、再度220℃5分で仕上げの焼き色をつける。

