

簡単おやつ春巻き

フィリング		春巻き	
無塩バター	30 g	小型春巻きの皮	6 枚
砂糖	30 g	溶かしバター	20 g
卵黄	1 個分	卵白	少々
アーモンド粉	30 g		
クルミ	30 g		
ラム酒	5 g		

下準備

- ① クルミは 170℃のオーブンで 8 分ほどローストして、荒く刻んでおく
- ② フィリング用のバターは室温（もしくは 500wレンジで 20 秒）で柔らかくする
- ③ 砂糖はふるっておく

《フィリング》

- ① 室温にしたバターをホイッパーでなめらかにすり混ぜ、砂糖を 2 回にわけて加えその都度ホイッパーですり混ぜる
- ② 卵黄を加え混ぜ、アーモンド粉を加えたら
- ③ 刻んだクルミを加え混ぜ合わす（大人はラム酒を加えても OK）

《仕上げ》

- ① 小型春巻きの皮の裏面の 4 辺に卵白を塗りつける
- ② 中央より少し下の位置にフィリングを細長く盛る
- ③ 長目のスティック状に春巻きの包み方でフィリングを包む
- ④ 春巻きの表裏全体に溶かしバターを塗りオーブンシートを敷いた天板に並べる
- ⑤ 200℃のオーブンで 15 分程度かけて色よく焼き上げる
- ⑥ 焼き上がったら粗熱が取れるまで網の上などで蒸気を逃がしながら冷ます

* クルミは少し苦いので大人向きです。

お子さんにはクルミの代わりにレーズンやアプリコット、ドレンチェリーなどのドライフルーツを刻んで入れると良いかもしれません。色々試してみてください。

欲張ってフィリングをぱんぱんに詰めると焼いている間に噴出しますのでほどほどに

簡単おやつ春巻き



- ① バターをホイッパーでなめらかにすりませます
- ② さとうを2回にわけて入れ、そのたびにホイッパーでませます
- ③ たまごの黄身だけをくわえてませます
- ④ アーモンドの粉を入れて又ませます
- ⑤ かるくやいてきざんでおいたクルミをませます



- ⑥ 春巻きの皮の4辺にたまごの白身をぬる
- ⑦ まん中よりすこし下にフィリングをほそながくおく
- ⑧ ほそながくまいていく
- ⑨ とかしたバターをぜんたいにぬってから200度のオーブンで15分焼く