

レーズンバターサンド



材料（5枚）

バター	60g
砂糖	20g（10g）
卵黄	1/2個
ベーキングパウダー	小さじ1/2
薄力粉	50g
ホワイトチョコ	30g
レーズン	30g

作り方

- 1、バター半分を室温にもどし、砂糖とミキサーで混ぜ合わせる。卵黄を加え、切るように混ぜる。
- 2、ふるった薄力粉にベーキングパウダーを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。（30分程度）
- 3、ホワイトチョコをレンジで加熱し、混ぜる。粗熱が取れたら残り半分のバターとレーズンを加える。
- 4、2を3ミリ程度の厚さに伸ばす。お好みの大きさに切り分け、180度に予熱したオーブンで焼く。（6～12分程度）
- 5、4の粗熱が取れたら、3をはさむ。



オイルコーティングされたレーズンは？

レーズン同士がくっつくのを防ぐためにオイルコーティングしている商品があります。

スーパーで売っているのはツヤっとしてオイルコートしてるものが多いです。

パッケージに書いてありますので確認してみてください。

この場合は、必ず湯通しします。

水+砂糖のシロップに漬けることで甘みがついてふっくらします。

1時間ほどつけておくとシロップを吸って一回り大きくなります。

ほんのり甘く、そのままでも美味しいしお菓子に混ぜると一体感が出てどなたでも食べやすい仕上がりになります。

お紅茶かコーヒーと共に頂きます♪

