

5. シュー皮

<材料> (ミニシュークリーム16個分)

米粉 50g

バターまたは米油 30g

水 100mL

卵 2個



<作り方>

①鍋に粗みじん切にしたバターと水を入れて強火で溶かす。

②ふっとうしたら、火からおろし、ふるっておいた米粉を一度に入れ、手早く混ぜる。

③よく混ぜたら、火に戻し1～2分練り、よく混ぜる。

④火をとめ、卵を1個ずつ割り入れて混ぜていく。

(生地は、ぽたっと落ちるような固さ。ゆるすぎたら、粉を足す。固すぎたらお湯を少量ずつ足す)

⑤オーブンシートの上に口金をつけたしぼり袋(ポリ袋でもOK)で感覚をあけて落としていく。

⑥オーブン200℃で、15～20分焼く。

⑦焼きあがったら、網にのせて水気をとばす

*エクレア生地は、細長く生地を出す。クッキングシートにあらかじめしぼり出す形を書いておくと便利

