

Bocconotti ボッコノッティ



* 作りやすい分量 (マドレーヌ型5～8個分程度)

《材料・生地》

小麦粉 (薄力粉)	...	170g
砂糖	...	40g
はちみつ	...	10g
卵	...	1個
ラード	...	65g
ベーキングパウダー	...	5g
レモンの皮(すりおろし)	...	適量
バニラエッセンス	...	適量

《材料・フィリング》

ジャムなど (お好みのもの)	...	適量
砕いたナッツ (お好みで)	...	適量

《作り方 ー生地ー》 ☆作業の前に材料を冷やしておきましょう☆

① ミキサー等がある場合は、すべての材料を入れてラードの粒がなくなるまで混ぜる。

★ ミキサー等がない場合は、小麦粉の山を作り、真ん中にくぼみを作ってくぼみの中にベーキングパウダー以外の材料を入れてそれをよく混ぜる。

小麦粉以外の材料がよく混ざったらベーキングパウダーを加え、全体を手早くまとめるようにこねる。(こねすぎないようにする)

② 生地がまとまったら、ラップをして2時間以上冷蔵庫でねかせる。

《作り方 ー成形ー》

① 生地をうすく(約0.3~0.5cm)のばし、型より大きなセルクル(コップのふちでも)でまるく型抜きする。

② ①を型にしき、縁からあまった生地を切り取る。

③ ジャムやクリーム、チョコ、ナッツなどお好みのものを中に詰める。

④ ①と同様に型抜きしたものでふたをし、しっかり閉じる。

⑤ 170~180℃のオーブンで約20分焼く。