

### 【材料(12個分)】

- 小麦粉(薄力粉、ふるっておく)  
..... 60g  
② バター(3~4個に切る)・60g  
水.....120mL  
卵(溶きほぐす).....3~4個  
カスタードクリーム..... 適量  
ホイップクリーム、粉砂糖...  
..... 各適量

### 【作りかた】

1. 小麦粉をふるっておく。
2. 深めの耐熱容器に②を入れ、小麦粉小さじ1(分量外)をふるい入れ、おいをしないでテーブルプレートに置き、**レンジ** **800W** **3~4分**で加熱し、十分沸とうさせる
3. 材料の飛び散りに注意して小麦粉を一度に加え、木しゃもじでよく混ぜて **レンジ** **800W** **約1分10秒**で加熱する。
4. 卵を1/3量加え、よく混ぜてもち状に練り上げる。
5. 残りの卵を少しずつ加えてよくねる。木しゃもじで生地をす

くい上げたとき、2~3秒後にゆっくり落ちてくる固さになったら卵を入れるのをやめる。

6. 直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。黒皿にアルミホイルを敷き、薄くバター(分量外)を塗り、直径3~4cmの大きさを12個絞り出す。

7. **オーブン** **予熱有** **1段** **210℃** **25~30分**で予熱する。

8. 予熱終了音が鳴ったら6を中段にセットして焼く。

9. 焼き上がったすぐにアルミホイルを外し、十分に冷ましてから切り目を入れてカスタードクリームとホイップクリームを詰め、仕上げに粉砂糖をふる。

(2段のときは **オーブン** **予熱有** **2段** **34~44分**で予熱し、予熱終了後中段と下段に入れて焼く。途中残り時間8~10分で黒皿の中段と下段を入れかえて、さらに焼く。)

## シュークリーム(手動)

加熱時間の目安  
25~30分



### 【シュークリームのコツ】

バターと水は十分に沸とうさせる。沸とうが足りないと焼き色が濃く、ふくらみが悪くなります。

**卵は生地の熱いうちに混ぜる**

生地が冷めてくると卵の入る量が少なくなり、上手に焼き上がりません。

**加える卵の量は**

少なすぎると、形が小さく、焼き色も濃くなります。逆に多いとふくらまず、平べったい仕上りになります。生地の固さは作りかた5を参照し、最後の調整は卵を数滴ずつ加えて行います。(卵が残る場合があります。)

**生地に霧を吹く**

予熱が終了するまでの間に、生地の表面の乾燥を防ぐために、霧を吹いておきます。