



手動オープン

設定温度の目安
100℃

使用付属品



材料（直径1cmのもの30個分）

卵白	1個分
塩	ひとつまみ
粉糖（またはグラニュー糖）	40g
かき氷シロップ（いちご味）	10g

作り方

- ボウルに卵白と塩を入れハンドミキサーで泡だてる。
- 1の中に粉糖を数回に分けて加え泡立てる。
- しっかり角が立つ艶のあるメレンゲになったら、いちごシロップを加え、低速でキメを整えながら全体を混ぜ合わせ、口金をつけた絞り出し袋に入れる。
- 平皿にアルミホイルを敷き3を直径約1cmに絞り出す。メニューの「手動オープン」「100℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約70～80分焼く。
- 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し、乾燥させる。