



## 作りかた

1. **A**を合わせてふるっておく。
2. ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーでかるく泡立ててからグラニュー糖1/2量を加え、七分通り泡立てたら残りのグラニュー糖を加えてツノが立つまで泡立てる。
3. ①を②にふるいながら入れ、ゴムベラで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜたら、とろりとしてツヤがでるまでねり混ぜる。
4. ③を直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。黒皿2枚にそれぞれオープンシートを敷き、直径2.5～3cmの大きさを40枚分絞り出し、黒皿の裏をかくたたいて生地を平らにしたら、室温で30分以上表面を乾燥させる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン** **予熱有** **2段** **130℃** **30～40分** で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を **中段**と**下段**に入れ、加熱する。
7. 加熱後、黒皿の上であら熱を取り、マカロンの下にする方へ**塩キャラメルクリーム**をつけ2枚一組にして冷蔵庫で冷やす。

手動
<b>オープン</b>
<b>130℃</b>
<b>加熱：30～40分</b>
<b>予熱：約3分</b>

## 使用付属品

黒皿 **中段・下段**

## カロリー

73kcal

## 塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	黒皿2枚・20個分
<b>A</b> アーモンドパウダー	80g
<b>A</b> 粉砂糖	120g
<b>A</b> ココア	小さじ2
グラニュー糖	30g
卵白	2個分
<b>塩キャラメルクリーム</b>	適量

## ココアマカロンのコツ

## 生地作りのポイントは

卵白をしっかり泡立て、アーモンドパウダーなどを入れたあとツヤがでるまでねり混ぜ、適度に泡をつぶすと形がよくなります。

## 上下の焼きむらが気になるときは

残り時間5～6分で黒皿の上下を入れかえます。生地がふくらんでいる途中でドアを開けると、上手く仕上がりません。

## 関連するレシピ



塩キャラメルクリーム