

ムッツェンマンデルン (Mutzenmandeln) の作り方

◇材料 (40個分) ◇

A	粉糖	80g
	常温に置いて柔らかくしたバター	50g
	ラム酒	6g
	塩	1g
B	卵	1個 (Lサイズ)
C	薄力粉	200g
	アーモンドパウダー	30g
	ベーキングパウダー	3g
	油	適量
	シナモン・シュガー	適量

◇作り方◇

- ① Aをすり合わせる。
- ② Bを溶いて、Aに3回に分けて混ぜる。
- ③ Cをふるい混ぜ、Aに加えて混ぜる。
- ④ Aの生地がまとまったら、ビニール袋に入れ冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 生地を1cmの厚さに伸ばし、丸型で抜く。
- ⑥ 180°Cの油で揚げる。
- ⑦ シナモンシュガーをまぶす。

