

＊アーモンドワッフル

☆適応モデル

アーモンドの粉を加えた香ばしくコクのあるワッフル。
外はサクサク中はふんわり！クロアだからできる仕上がりです。



🛒 材料

無塩バター	60g
砂糖	50g
卵	2個
牛乳	60cc
塩	ひとつまみ
薄力粉	50g
アーモンドプードル	40g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
アーモンドオイル	少々



📎 作り方

1. ボウルにバター（常温）と砂糖を入れ、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
2. 溶きほぐした卵を加え、ハンドミキサーでもったりするまで混ぜる。
3. 塩、牛乳を加え、薄力粉とアーモンドプードルとベーキングパウダーを合わせて、ふるいながら2〜3回に分けて加えて混ぜる。



4. 最後にアーモンドオイル少々を混ぜる。
5. 予熱したワッフルメーカーに生地をのせて焼く。



6. でき上がり。

