

～ 廣田さんの話 ～ (24)

自称、信州函館人の廣田さん(笑)。

函館が大好きで大好きで年に何度も
函館に遊びに来る長野県人。

大好きっていうか愛しちゃってる。(笑)

函館に来ると行きつけのお店が沢山
あって、オラなんかよもずーと函館に
詳しいんです。(笑)

だから一緒に食事に行く時は廣田さん
に場所を決めてもらっちゃ。(笑)

函館を心から愛している廣田さん。

だから函館の誰からも愛されてる。

それですごく大切に、宇都宮生まれの
函館人のオラとしてもすごく勉強に
なる。

函館をもっとよくしてって熱く語って
くれる内野聖陽似の兄貴分。

近い将来、函館の観光大使になるん
じゃないかって本気で思っています。(笑)

そんな廣田さんが函館に遊びに来る
くれるのをみんな楽しみに待っているん
です。


抹茶フィナンシェ

◎材料

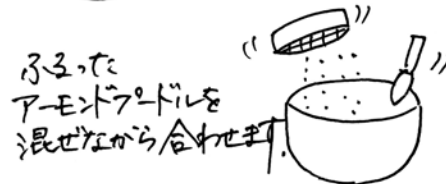
- 卵白 150g
- いちみつ 15g
- グラニュー糖 150g (A)
- アーモンドオイル 60g
- 薄力粉 50g (B)
- 抹茶 10g
- バター 150g
- 大納言 適量

◎作り方

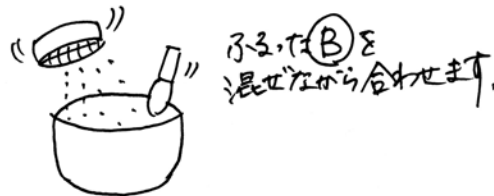
ボールに卵白を入れて
(A)を混ぜ合わせます。



ふるった
アーモンドオイルを
混ぜながら合ませます。



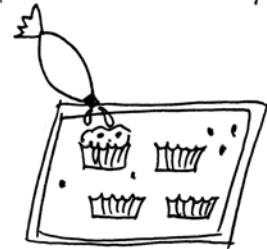
ふるった(B)を
混ぜながら合ませます。



レカヤ混ぜたら手鍋で溶かして
あつあつバターを3回に分けて
混ぜ合わせます。



耐熱用のカップに大納言をしきつめて
その中に生地を絞ります。



200℃のオーブンで抹茶の色が
少し変わるまで焼いてできあがり!!

