

～ 函館の話 ～ ③⑩

オイラは生まれも育ちも宇都宮。
 函館に住んで もうかれこれ20年！(2014現在)
 もちろん宇都宮は古くは郷土なので大好きです、
 でもやっぱり 函館なんですよねー(笑)。
 山があって、川があって、海がある。
 釣り女子のオイラにはたまにはありません！
 田舎すぎず、都会すぎず、どこに行くにも
 ちょっと不便(笑)。この「ちょっと不便」が
 たまらなくいい(笑)。
 春は桜！ 夏は近くの海で海水浴！
 秋は振り向きと紅葉！ 冬は雪合戦！
 もう ワクワクしちゃう。
 うまい 寿司屋にラーメン屋、おしゃれな
 カフェに雑貨屋さん。あたたかい旅館に
 素敵なホテル、疲れを癒してくれるいろんな
 温泉。
 そんなのもて なんといいも いい人ばかり!!
 店をオープンして5年。どれだけ沢山のの人に
 助けられてきたかわかりません。
 今も沢山のの人に支えられています。
 だから今度はオイラが函館に恩返しす番。
 毎年300人以上の人が函館に遊びに
 来てくれます。その人たちが少しでも
 楽しんでくれて、また函館に来ていて
 思うような店にしたいなって思っています。

チュイル

- ◎材料
- 全卵 2個分
 - 卵白 1個分
 - グラニュー糖 250g
 - バター 50g
 - バニラエッセンス 3g
 - 薄力粉 35g
 - 強力粉 35g
 - スライスアモト 250g

◎作り方



全卵と卵白をホイッパーでよく混ぜ、グラニュー糖を入れてよく混ぜ合わせます。



ふるった粉を入れて粉のけがなくなるまで混ぜ合わせます。

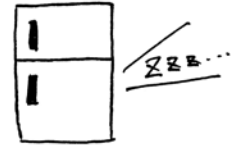


溶かしたバターを入れてよく混ぜ合わせます。



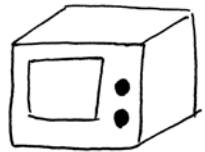
バニラエッセンスとスライスアモトを入れて混ぜ合わせます。

ふたをして1日冷蔵庫で生地を休ませます。



鉄板にセロテープをしいて生地を少ずつ分けてオーブンで焼く平らにしています。

230℃のオーブンで周りにシロップ焼き色がつくまで焼いて...



出来上がり!!