



サクッと軽い食感&やさしい口溶け。ティータイムのお供に
ココアメレンゲ

対応製品名 : スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : ビーター

調理時間 : 15分 (焼き時間は除く)

材料 (約40個分)

卵白	1個分
グラニュー糖	50g
ピュアココアパウダー	小さじ1 (ふるっておく)
片栗粉	大さじ2 (ふるっておく)

作り方

1. 卵白をボウルに入れ、ビーターの低速～高速で泡立て、途中2～3回に分けてグラニュー糖を加える。角がピンと立つまで1分半程泡立てる。
2. 1にピュアココアパウダーと片栗粉を加え、ゴムべらでさっくりと均一に混ぜ合わせる。
3. 2を絞り袋に入れ、クッキングシートをしいた天板に直径3cmを目安に絞り出す。
4. 100℃に予熱したオーブンで60分焼き、そのままオーブンの中で冷ます。