

菓子類

おやつ・デザート

たまごボーロ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1 バッチ分>

片栗粉	130 g
卵黄	2 個
砂糖	40 g
牛乳 (固さ調整に使用)	

●作り方

1. ボールに砂糖と卵黄を入れて、泡立て器などでよくすり混ぜる。
2. 片栗粉を加え、へらで混ぜる。
3. 丸めやすい固さになるよう生地をまとめる (牛乳で調整する)
4. 焼き皿にオープンシートをひき、ボーロを丸めながら並べる
5. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する (モード①)
6. 粗熱をとり器に盛り付ける

生地を細長く伸ばしてからカットし、丸めると
サイズを均等に仕上げる事が出来ます

加熱前

加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	160℃	20分	—	2	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

牛乳は固さを調整しながら加えて下さい
風量が強いとボーロが飛びますので弱にしてください