

白玉粉で作る バタートック

～ 外はカリッ、中はモチモチ！ 極上焼き立て和洋スイーツ ～

✨ レシピのポイント

韓国で話題の「バタートック」を白玉粉を使ってアレンジ！白玉粉を使うことでダマにならず、きめ細やかで極上のモチモチ食感に仕上がります。バターの芳醇な香りと香ばしい焼き色がたまらない一品です。

材料（マドレーヌ型・フィナンシェ型 6～8個分）

白玉粉	100g	あらかじめ大きめの粒を軽く潰す
薄力粉	20g	食感の調整・つなぎ用
ベーキングパウダー	2g（小1/2）	ふんわり感をプラス
無塩バター	40g	電子レンジ等で溶かしておく
砂糖（グラニュー糖等）	40g	お好みで調整可能
牛乳	100ml	人肌程度に温めると馴染みやすい
卵	1個	常温に戻しておく
塩	ひとつまみ	味の引き締め用

作り方の手順

STEP 1 下準備

目安: 3分

- オーブンを **180℃** に予熱します。
- 型に薄くバター（分量外）を塗っておくか、クッキングシートを敷きます。
- 無塩バター40gをレンジなどで加熱し、溶かしバターにしておきます。

STEP 2 生地を混ぜ合わせる

目安: 5分

- ボウルに白玉粉、砂糖、塩を入れ、泡立て器で白玉粉の粒を潰すように軽く混ぜます。
- 牛乳、溶き卵、溶かしバターを順に加え、滑らかになるまでしっかり混ぜ合わせます。
- 最後に薄力粉とベーキングパウダーを振るい入れ、粉っぽさがなくなるまでサッと混ぜます。

STEP 3 型に流し込む

目安: 2分

- 準備した型に、生地を **8分目** まで流し入れます。
- 型をトントンと軽く台に叩きつけて、内部の空気を抜きます。
- ※お好みで表面にスライスアーモンドや黒ごまを散らすのもおすすめです。

STEP 4 オーブンで焼く

180℃で20～25分

- 180℃に予熱したオーブンで **20～25分** 焼きます。
- 表面がきつね色になり、竹串を刺して生の生地がついてこなければ焼き上がりです！

美味しく楽しむためのワンポイント

- **温め直し**：冷めて硬くなった場合は、トースターで1～2分温め直すと「外カリッ・中モチッ」が復活します。
- **アレンジ**：生地の上に「つぶあん」を挟んで焼いたり、焼き上がりに「追いバター&メープルシロップ」をかけるのも絶品です。