

ココナッツメレンゲ

合計加熱調理時間 約 120分

[1人分：44kcal／食塩相当量：0g]

ふわっと口の中で溶けていくプチガトー。香ばしくて甘いココナッツの風味は、コーヒーや紅茶にぴったり。



材料 (8人分 [1人分5個])

卵白	60g
粉糖	50g
ココナッツファイン	20g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

8人分 [1人分5個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	—	120分	100℃

作り方

1. ボールで卵白を泡立て、粉糖を3回に分けて加え角が立つまで泡立てる。
2. 1にココナッツファインを加え、さっくり混ぜ、絞り袋に入れる。
3. 20mmのホテルパン2枚にオープンシートを敷き、2の生地を20個ずつ絞って【設定1】で予熱後、加熱する。

- 調理ポイント**
- ◆ 季節やメレンゲの形により加熱時間が変わるので、加減すること。
 - ◆ 湿気に弱いお菓子なので、乾燥材と共に密閉容器に保存すること。