

<材料>

	食材名	分量
A	ひよこ豆水煮缶詰の汁	50g(缶詰の汁を 1/3 の液量に煮詰めたもの)
	絹ごし豆腐	7g(水切り後に裏ごししたもの)
	微粒子グラニュー糖	50g
	トレハロース	10g
B	米粉	35g
	アーモンドプードル	35g
	ベーキングパウダー	1.4g
	太白ごま油	50g
	発酵バターフレーバー	適量
	ショートニング	適量

<下準備>

- ① フィナンシェ型 (CHEFMADE 製 8ヶ取を使用) にショートニングを適量塗り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② ひよこ豆水煮缶詰 (商品表示: 内容量 439g 固形量 227g) の汁 (缶詰 1 個から約 210g) を鍋に入れ、強火で一煮立ちさせたあと、弱火で汁が 1/3 の量になるまで煮詰める。粗熱をとる。
- ③ 絹ごし豆腐をキッチンペーパーが 2~3 重になるように包み、重しを乗せて 30~60 分冷蔵庫に入れておく。水が抜けた豆腐を裏ごし器 (目の細かいざるや茶こしなど) で裏ごしする。

<手順>

- ① ボウルに A を加え、湯煎にかけながら泡だて器で混ぜる (30~40°C くらい)。
- ② 別のボウルに B を加えて混ぜ合わせ、ふるいでふるう。
- ③ ②を①に加えて泡だて器で混ぜ合わせる。
- ④ ③に太白ごま油と発酵バターフレーバーを加えて、ヘラでしっかりと混ぜ合わせる。
- ⑤ 冷蔵庫からフィナンシェ型を取り出し、速やかに⑤の生地を流し入れる。
- ⑥ 200°Cに予熱したオーブンに入れ、180°Cで 15 分間焼く。
- ⑦ 焼き上がったらすぐにオーブンから取り出し、フィナンシェを型からはずす。網の上で冷ます。