

クイニーアマン

材料(6個分)

- 強力粉 …170g
- 薄力粉 …30g
- イースト …2g
- 塩 …3g
- 砂糖 …15g
- 卵黄 …20g(Lサイズ1個分)
- 水 …130g
- 愛情 …目分量

強力粉と薄力粉を混ぜたものにドライイースト、砂糖（グラニュー糖）、塩、バターを加えてブリオッシュ風の生地を作り、冷蔵庫でしばらく寝かせる。薄く延ばした生地を折り込んでは冷蔵庫で休ませる工程を繰り返したのち、砂糖（グラニュー糖）とバターを敷いたアルミホイルなどの小さな型で発酵させ、オーブンを焼成する。(Wikipedia 引用)

とてもおいしいクイニーアマン

手軽に食べれるクイニーアマン！

クレームブリュレ風 クイニーアマン	ファミリーマート	おいしい
バター香るクイニーアマン	ローソン	おいしい
かりっ？ もちっ？ さくっ？ クイニーアマン？	トライアル	未
ハイドチーズ風クイニー アマン	セブンイレブン	未