



< II 분대 제10 >

(180° 40分) → 2점

재료: 박력분 150g 베이킹 파우더 1작은술 버터 150g
설탕 20g 달걀 3개 (바닐라향 넣어도 好)
(아몬드 향도 박진향도)

- 버터 기름기로 섞는다 (크림상태로) → 냉매 주입할 때에 마룻판을 발라서 한다
- 설탕 2-3번에 걸쳐 넣는다 그리고 섞는다. 중간에 한번씩 고무주걱으로 긁어준다.
색깔이 하얗게 되고 양이 많아질 때까지 섞는다
- 계란 노른자만 먼저 넣어 오랫동안 섞는다.
- 흰자는 조금씩 (술가락으로) 자주 넣어 주면서 섞는다. 한쪽 방향으로만 섞는다.
- 체질한 밀가루, 바닐라향, 베이킹파우더 넣어 고무주걱으로 칼로 자르듯이 섞는다.
(P)
- (아몬드, 견과, 건포도(거주에 불린것)를 밀가루에 한번 살짝 섞어 넣어준다)
- 틀에 넣는다 (틀: 밀가루 버터 바른 다음) 들렀다왔다 한다
- 고무주걱으로  반쪽씩 눌러준다.
- 15-20 분후 oven 열어 빵 중간 보폭한 칼로 중간에 선 한번 긁어준다.
- oven에  넣는다.
(가르르)