

진한 헤이즐넛 풍미가 매력적인, 헤이즐넛 휘낭시에



■ 재료

버터 125g, 달걀 흰자 110g(3개분), 설탕 70g, 꿀 17g, 소금 한
꼬집, 박력분 50g, 아몬드파우더 46g, 까페드다몬 헤이즐넛
라떼 1봉지

■ 만드는 방법

Step 1 냄비에 버터를 넣고 녹여 갈색이나면, 냄비를
찬물에 넣어 따뜻할 정도로만 식힌다.

Step 2 달걀 흰자에 설탕, 꿀, 소금을 넣고 잔거품이
날 때까지 젓는다. 여기에 까페드다몬 헤이즐넛
라떼와 박력분, 아몬드파우더를 섞는다.

Step 3 1번을 2에 조금씩 넣으며 섞는다. 이를 짤주머니에
넣어, 휘낭시에 틀의 80%만 채운다.

Step 4 190도로 예열된 오븐에 넣어 13~14분 갈색이
나게 구워, 식힘망에 올려 완전히 식혀준다.