



キアツキエレ

カーニバルの定番菓子 イタリアのパン屋やお菓子屋で並ぶ、キアツキエレ。 イタリア語で「おしゃべり」という意味で、サクとした食感の音が、家族や友人とおしゃべりしているかのよう。つつい手が伸びてしまう美味しさです。

使用商品

シャルドネ

(4人分)

- ・薄力粉....500g
- ・砂糖....70g
- ・常温に戻したバター....50g
- ・白ワインまたはグラッパ(蒸留酒)....30g
- ・卵3個
- ・卵黄....1個
- ・ベーキングパウダー....6g
- ・バニラビーンズ....1本
- ・塩....一つまみ

材
料

- ①薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかける。砂糖、塩、溶き卵、卵黄、白ワインを加え、材料をよく混ぜる
- ②バニラビーンズとバターを加え、均質になるまで15分ほどこねる。必要に応じて、5～10 gの水を追加する。生地を作業台に移し、手早く球形に整える
- (3)生地をラップに包み、室温で30分以上休ませる
- (4)手のひらで軽く平らにし、小麦粉をまぶし綿棒などで厚さ2mmくらいに伸ばす
- (5)生地の短辺を中央に向かって折り、再度綿棒などで数mmの厚さになるまで薄く伸ばす。伸ばした生地を数分間休ませ、その間に油を150～160度に熱する。長方形に切り抜き、中央に縦の切り込みを入れる（好きな形に切り抜いてもOK）
- ⑥油が適温になったら、数枚程度の生地を油に入れ、きつね色になるまで両面を返しながら焼く。キッチンペーパーの上で油気を切り、冷めたら器に盛り、ふるいにかけた粉砂糖をたっぷり振りかける

手
順

- ★⑤の切り抜きは、ラヴィオリカッターやパイカッターがあればギザギザにカットできます