

# サクうま スティックシュークリーム



## ポイント

- ・サクサクしたクッキー生地にアーモンドダイスとひじきを加え、さらにサクサク感を出しました。
- ・スティック形なので、手を汚す事なく、子供でも食べやすいようにしました。
- ・是非、このサクサク感を楽しみながら食べて下さい。

### 材料～シュー生地～

|       |      |
|-------|------|
| 無塩バター | 20g  |
| 水     | 50ml |
| 薄力粉   | 30g  |
| 卵     | 1個   |

### 材料～クッキー生地～

|          |     |
|----------|-----|
| 無塩バター    | 30g |
| 砂糖       | 25g |
| 薄力粉      | 40g |
| アーモンドダイス | 20g |
| ひじき      | 10g |

### 材料～カスタード～

|        |       |
|--------|-------|
| 卵      | 1個    |
| 砂糖     | 50g   |
| 薄力粉    | 15g   |
| バニラオイル | 適量    |
| 牛乳     | 200ml |

### 材料～トッピング～

|    |    |
|----|----|
| 粉糖 | 適量 |
|----|----|

### クッキー生地

- ① ボウルに無塩バター、砂糖を加え、薄力粉を加えてひとまとまりにする。
- ② ラップに①を四角に広げ、アーモンドダイスをときざんだひじきを散らし、上にラップをして冷凍庫で冷やす。

### シュー生地

- ① 鍋に無塩バター、水を入れ、中火で沸騰するまで加熱したら、薄力粉を一気に入れて1分程混ぜる。
- ② 火からおろして、溶き卵を加えながら混ぜ、絞り袋に入れる。
- ③ 天板に絞り、2等分したクッキー生地をのせたら90℃で約20分焼いてそのままオーブンで粗熱を取る。

### カスタード

- ① ボールに卵、砂糖、薄力粉を入れ、牛乳をなじませながら入れ、ラップして電子レンジで600wで2分温める。
- ② さらに混ぜて、600wで2分温める。

### トッピング

- ① シュー生地に箸で穴をあけカスタードを絞り粉糖をかけて完成。