



# ボネ & アマレットィ

おやつ製作・撮影 多田千香子  
(アトリエおやつ新報主宰)



◆「ボネ（ピエモンテ風ココアプリン）」材料 ◆「アマレットィ」材料  
(18×8×8cmのパウンド型、  
または直径16cmの鍋)

全卵1個、卵黄1個分、  
砂糖40g、純ココア30g、  
牛乳300ml  
アマレットィ…10個(約50g)  
カラメル…砂糖50g、水小さじ1

卵白…1個分  
グラニュー糖…20g  
アーモンドパウダー…120g  
粉糖…80g

## <作り方>

- ①カラメルを作る。型に砂糖と水を入れる。220℃のオーブンに10分ほど入れる。砂糖が焦げたらOK。鍋で作る場合は中火にかけて焦がす。
- ②全卵と卵黄を溶く。砂糖、ココア、牛乳を加える。泡立て器でそのつとよく混ぜる。
- ③アマレットィを砕き入れる。
- ④カラメルを敷いた型に流してラップをする。
- ⑤大きめの鍋に型を入れる。水を型の半分ほどの高さまで注ぎ、中火にかける。30分ほど湯せん焼きする。オーブンの場合は天板に水を張って型をのせる。160℃で30分ほど湯せん焼きする。
- ⑥よく冷やして召し上がれ。

## <メモ>

- アマレットィは入れなくてもおいしい。

896kcal 塩分0.6g

## <作り方>

- ①オーブンを210℃に予熱する。
- ②卵白は水分のないボウルに入れて泡立てる。ピンとツノが立ったらグラニュー糖を混ぜ、さらにかたく泡立ててメレンゲにする。
- ③アーモンドパウダーと粉糖は一緒にして、メレンゲのボウルにふるい入れる。
- ④ゴムべらで混ぜる。ムラがなくなればOK。
- ⑤直径1cmの丸口金をつけた絞り袋に詰める。オーブンペーパーを敷いた天板に絞り出す。直径3cm程度で、間隔は5cmほどあける。
- ⑥オーブンに入れる。180℃に下げて15分ほど焼く。ほんのり焦げ色がつけばOK。ボネに混ぜるほか、コーヒーのおともにそのままどうぞ。

※オーブンは機種や熱源の違いで焼き加減が変わります。レシピの温度、時間はあくまでも目安です。様子を見ながら調節してください。

1個分 28kcal 塩分0g