

フランスのお菓子 メルヴェイユ



メルヴェイユは南フランスのカーニバルの時に家庭で作られてきた伝統的揚げ菓子です。家庭によってそれぞれの作り方があるのですが、オレンジの香りのするこのお菓子は、食べ始めると止まらなくなりますよ♪

1 小麦粉（薄力粉）にベーキングパウダー、砂糖、塩を入れてふるいさっくり混ぜる。

2 ①に溶いた卵を加えてやさしくこね、溶かしバターを加えて、バニラエッセンス、オレンジの皮、オレンジの汁大さじ2も加え、優しくこねる。（固さによって、オレンジの汁は大さじ3まで加えてよい）



50回くらい手で押してこねる

3 ②が次第にしっとりしてきたら、生地を丸く整えて、固く絞った濡れ布巾またはラップに包んで1時間冷蔵庫で寝かせる。



材料		オレンジフラワーウォーター
小麦粉（薄力粉）	300g	（ない場合は、オレンジ1個）
ベーキングパウダー	小さじ1/3	皮+汁
塩	小さじ1/2	大さじ2~3
砂糖	50g	揚げ油
卵M	2個	適量
バター	50g	粉砂糖
バニラエッセンス	1滴	振りかけ用にたっぷり



4 小麦粉（薄力粉）を散らした台の上に生地を薄さ3mmにのばす。パイカッターで幅4cm、長さ8cmぐらいのひし形に切り分け、真ん中に1~2本筋目を入れる。（これが伝統的なメルヴェイユの形）



5 揚げ油の温度が180℃に上がったなら、両面が黄金色になるくらいまで揚げる。



揚げるポイントを参照して下さい。

6 油を切ってから、たっぷりの粉砂糖を振る。



熱いうちに振るのがポイント！

揚げるポイント

170℃で揚げるのが理想的です。（ガスの目盛りが20℃刻みの場合）揚げ油の温度を180℃に設定し、冷たい油を入れて温度を調節しながら、両面を黄金色になるまで揚げましょう！