

焼2②

8mmの生地を2mmより厚くするとよい。
4~6mmが見えればよい。

9mmの型にセットするとき何ヶ所かゆわけておく。
ミニ9mmの型は丸く絞って作る。

パートシワの準備①はバターを油で溶かす(5分)に
生地の状態が復習の如くよい感じ...
復習のバターで焼くのをしよう。冬以外は流すか。

口直し用の茶板に生地を1枚おいたのみの状態で、
リスノのときのように油で焼く生地は、
焼く。



9mmの型、茶板のように底に竹串を刺す(7割程度まで
刺せばよい)ほとんど焼かす必要はない。

