

## ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門



素材名

かるかんピナンシェ

名前  
(ニックネーム)

れみ 様

所在地 (県名)

鹿児島県

### ポイント

かるかんを、本家本元お菓子のジャンルでアレンジ。

フィナンシェは、卵白・アーモンド粉の入った焼き菓子ですが、「かるかんの材料に似ているなあ」と思ったのが、レシピ誕生のきっかけです。

種子島の塩茹で落花生（ピーナツ）に、奄美の黒糖を加えて、鹿児島色満載のフィナンシェに仕上げました。

（本当は、ぴなんしゅ、にしたかったのですが、すでにその名前のお菓子が存在したため断念）

### 材 料

山芋  
卵白  
黒糖  
かるかん粉  
塩茹で落花生（市販）  
無塩バター  
バニラオイル

### 作り方

1. 山芋をすり下ろす。卵白を混ぜる。
2. 黒糖をすりませ、細かく刻んだ落花生、バニラオイルを混ぜる。
3. かるかん粉を混ぜる。
4. 焦がしバターを混ぜ込む。
5. 冷蔵庫で生地を寝かせる。
6. 型に流し込み、温めたオーブンで焼く。
7. 室温において、味をなじませる。