



たまねぎとベーコンの ビスコッティ

たまねぎは加熱調理によって甘みが強くなり、また旨味成分のグルタミン酸が出てきます。あめ色玉ねぎは、薄切りにしてから一度冷凍しておく、炒め時間が短縮できます。

【材料】

玉ねぎ (薄切り) 中1/2
ベーコン(みじん切り) 20g
卵 1個
砂糖 大さじ1
オリーブ油 小さじ1
★強力粉 50g
★薄力粉 50g
★ドライイースト 2g

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱し、タマネギをあめ色になるまで炒める。ベーコンを加えさらにしっかり炒めたら取り出して粗熱をとる。
2. ボールに卵、砂糖、オリーブオイルを入れてよくなじませたら、合わせて振った★を加えてヘラで切るように混ぜていく。さらに1を加え、ひとまわりになったらなまこ形に成形し、常温で1時間くらい休ませる。
3. 200℃のオーブンで20分焼き一度取り出す。粗熱が取れたら1cm位の幅に切り、断面を上にして並べ、再び150℃のオーブンで20分程度乾燥焼きする。