

野菜・くだもの チャレンジレシピ

~ MENU ~

いちごのタルト



主材料 (18cm タルト型 1 台分)

● いちご	…	1パック
● 冷凍パイシート	…	1枚
● 卵黄	…	1個
● 砂糖	…	30g
● あんずジャム	…	大さじ2
● 牛乳	…	1カップ
● バター	…	適宜
● 強力粉	…	適宜
● 薄力粉	…	適宜

作り方

- 1 いちごは洗ってへたを取る。
- 2 タルト型にバターを薄く塗り、強力粉を軽くはたく。
- 3 冷凍パイシートは半解凍して薄くのぼし、[2]に敷いてフォークで穴をあけ、180度のオーブンで約15分焼く。
- 4 卵黄1個分と砂糖30gを混ぜ、ふるった薄力粉20gをよく混ぜて、温めた牛乳1カップを注ぐ。弱火で煮つめ、火を止めてバター大さじ1/2を加え、さます。
- 5 [3] [4]を詰め、[1]をのせてあんずジャム大さじ2を塗り、アンゼリカ少々を飾る。

