

かぼちゃモンブラン



材料（10個分）

カボチャ	…	200g
トッピング	…	お好み
A 卵	…	1/2 個
砂糖	…	30g
サラダ油	…	30cc
小麦粉	…	90g
B バター	…	10g
生クリーム	…	10cc
砂糖	…	30g
C 生クリーム	…	30cc
砂糖	…	小さじ 1

作り方

- 1) A をビニール袋に入れて揉み、ひとまとめにする。1cm程度の厚さに伸ばし、円形の型でくり抜く。170度のオーブンで約20分焼き、冷ましておく。
- 2) カボチャは皮をむき、電子レンジで約3~4分加熱する。柔らかくなったら取り出し、Bとともにミキサーにかける。
- 3) ボウルにCを入れて角が立つまで泡立てる。
- 4) ①のタルト生地の上に、③の生クリームを山形にのせる。②のカボチャペーストを絞り袋に入れて絞り、お好みでミントなどをのせたらできあがり。



プレゼント用にもオススメです！



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

