

いちじくの焼きタルト



材料 (直径 18cm タルト台)

卵	… 2個
砂糖	… 110g
バター	… 60g
イチジク	… 2~3個
ジャム	… お好み
A サラダ油	… 70cc
小麦粉	… 180g
B アーモンドパウダー	… 60g
小麦粉	… 20g

作り方

- 1) 溶き卵 (1個分) と砂糖 (60g)、A をビニール袋に入れて揉み、ひとまとまりになったら冷蔵庫で寝かせる。
- 2) 室温にもどしたバターと砂糖 (50g) を混ぜ、溶き卵 (1個分) を数回に分けて混ぜる。B を加えて混ぜ、冷蔵庫で寝かせる。
- 3) ①の生地を伸ばして型に敷き、フォークで数ヶ所穴を開ける。
- 4) ②のクリームを詰め、6等分に切って皮を剥いたイチジクを並べる。170℃のオーブンで約40分焼き、温かいうちにジャムを塗ったらできあがり。※表面に焼き色が付いたらシートを被せながら焼いてください



しっとり濃厚!



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!!

