

egg tart

エッグタルト

材料 (直径6cmのプリン型6コ分)

0 タルト生地

- ・無塩バター ... 60g
- ・米粉糖 ... 30g
- ・卵黄 ... 1個
- ・薄力粉 ... 110g
- ・グラニュー糖 ... 5g
- ・ココアパウダー ... 5g
- ・塩 ... 少々

0 カスタードプリンダコ

- ・卵黄 ... 4個
- ・グラニュー糖 ... 60g
- ・薄力粉 ... 20g
- ・牛乳 ... 300ml
- ・バニラエッセンス ... 1/2滴
- ・生クリーム ... 100ml

(準備)

- ・バターは室温にもちす。
- ・型にうすく油をぬっておく
- ・薄力粉、グラニュー糖、ココアパウダーは合わせてふるう
- ・牛乳を沸騰直前まであたためバニラエッセンスを加えておく



egg tart

Happy Halloween
sakae's ouchi cafe



1 タルト生地の作り方
ボウルにバター、米粉糖、塩、卵黄を入れゴム棒ですりまぜていく。



2 ①がしっかりとまざれば、②を加え、さらにまぜ全体をまとめるように合わせる。



3 ②をラップに包み冷蔵庫で30分〜1時間寝かせておく



4 カスタードプリンダコ。ボウルに卵黄とグラニュー糖を加えまぜる



5 ④にふるった薄力粉をコロコロと混ぜ、米粉がなくなるまでよくまぜ合わせる



6 ⑤にあたためた牛乳(バニラエッセンス入り)を加えて全体をまぜ合わせていく



7 ⑥をこし器でこしながら金網に移していく



8 鍋を弱めの中火にかきこきながら混ぜるを繰り返していく



9 ⑧をラップを敷いたバットに注ぎ、上からラップをして冷ましておく



10 オーブンを170℃に予熱スタートしておく。③の生地を2mmの厚さにはっていく



11 ⑩を型に入れ、フォークで底に数箇所穴をあけておく。



12 ⑪に、生クリームを加えてのびた⑨を流し入れていく。オーブンで30分焼き型から外して完成



Ghost meringue cookies

sakae's ouchi cafe

余った卵白を活用 ゴーストメレンゲクッキー

ゴーストメレンゲクッキー

材料 (ゴースト 20コ)

- 卵白 ... 11個分 (5~10分冷凍する)
- グラニュー糖 ... 40g

作り方 ① オーブンを110℃に予熱する

② 卵白をハンドミキサーの低速で泡立て、白くなった後3回に分けてグラニュー糖を加えしっかりと混ぜる。③ 絞り袋に入れ、絞った後オーブンを60分焼く。

