



MENU:
 左ページのファブルトンの
 大皿バージョン &
 生のフルーツを使った
 アレンジレシピ ♪

Recipe
季節のフルーツファブルトン



直径18cmの耐熱性パイ皿(1台分)

材料

- ① ・薄力米粉 ... 40g
- ・グラニュー糖 ... 35g
- ・塩 ... 1g
- ② ・牛乳 ... 100ml
- ・生クリーム ... 100ml



- ・全卵 ... 1個
- ・ゴールデンキウイ ... 1個
- ・タンゴ(トロ産の味のよいオレンジ) ... 2~3個
- ・ラム酒 ... 1大さじ
- ・バニラエッセンス ... 1滴

タンゴ
 手で皮がむけ
 小ぶりで口直しに
 とても甘いオレンジです

作り方

左のファブルトンの下準備、作り方は
 同様です。

フルーツを女子きな大きさにカットし
 バターとグラニュー糖をまぶした型に
 入れ生地を流し入れる。
 オーブン180°Cで35分焼く。
 トッピングにミントの葉、粉糖を供えませ。
 フルーツはドライフルーツ(プレーン)が一般的
 ですがブルーベリーや洋なしなども
 合います。



スイーツのお供にフルーツティを。
 今日、バター香る濃い味のスイーツです。
 そのお供にさっぱりスッキリとした
 オレンジとミント、はちみつを少し加えた
 フルーツティが合います。
 茶葉はセイロンのキャンティがフルーツティに
 するのにおすすめです。りんごやベリーを入れたら