



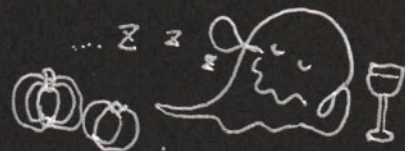
Halloween Home party.
saku's ochi cafe

3種のスイーツ Halloween Home Party Recipe フロンタン



下準備

- ・バットにクッキングシートを敷く
- ・クッキー生地 火炎前にオーブンを200℃に予熱する
- ・バターを室温にもどす
- ・薄力粉をふるう



「作り方」



《材料》

17 x 23 cm アルミバット
...1台分

○クッキー生地○

- ・無塩バター...70g
- ・米粉*糖...40g
- ・卵...1/2個
- ・薄力粉...
- ・塩...ひとつまみ



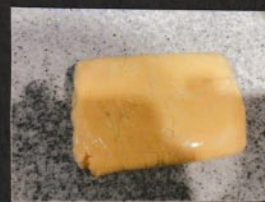
① ボウルにバターを
入れクリーム状に
なったら米粉*糖を
加えゴムべらで
よく混ぜ合わせる



② ①に溶いた卵を
少しづつ加え
泡立て器で混ぜる



③ ②にふるった
薄力粉と塩を
加え、ゴムべらで
わかるように混ぜ
合わせ、ひとまとめ
にしておく



④ ラップに包み、
冷蔵庫で約1時間
生地をねかす。
↓
オーブン200℃に予熱
↓
生地を1cm厚の
厚みにのばし型に入
れオーブンで12分焼く



⑤ 鍋に④を入れ
バターを溶かして
全体がぶっぶっ
泡立ちはじめたら
火を止める



⑥ ⑤にアーモンド
スライスを入れて
バター液とからめる



⑦ ④のクッキー生地
の上に⑥をのせ
全体にまんべんなく
広げる



⑧ オーブンでやく
180℃に下げて
15分~18分程
きつね色になるまで
焼く。蒸発が
とれたらキャラメリゼ
の面を下にして
カットする

○アーモンドキャラメル○

- ・石臼*糖...30g
- ・はちみつ...30g
- ・生クリーム...30g
- ・無塩バター...40g
- ・白ごま...大さじ1
- ・アーモンドスライス...50g

①

完全に
冷める前にかット
（ましよう）

