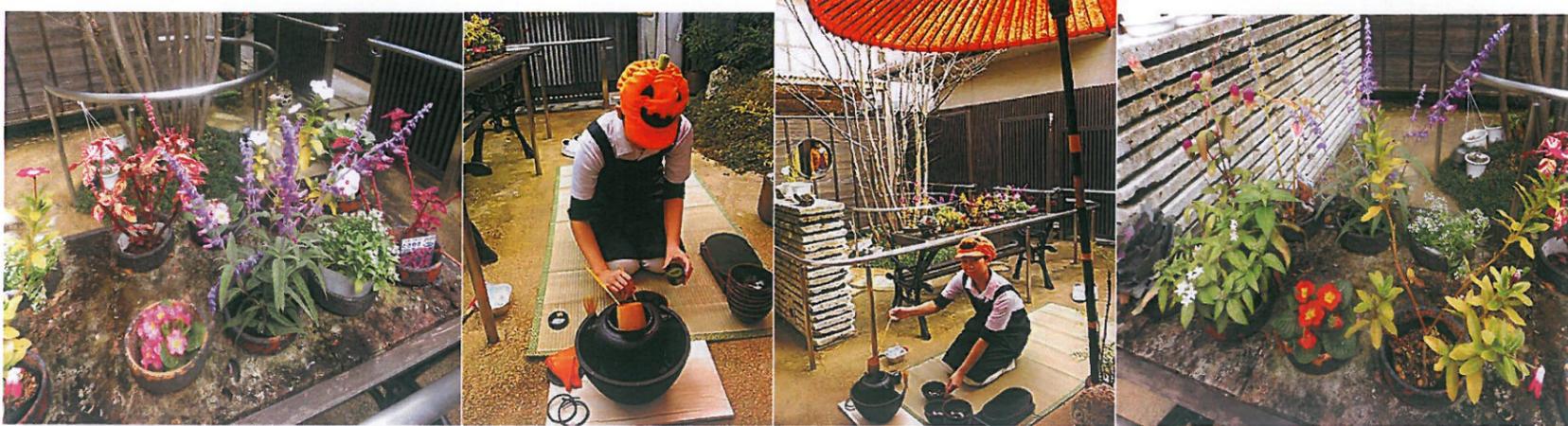


足湯お披露目会 10/30(日)



ごゆっくりと足湯に温まって頂き、手作りお菓子とお抹茶を召し上がって頂きました

もうすぐクリスマス☆ 

簡単に作れる南瓜のタルトを

ご紹介します♪



是非、ご家庭でもお試しください☆

材料 12個分(型1枚分)

《タルト生地》

| | |
|-----|------|
| 薄力粉 | 100g |
| バター | 60g |
| 卵黄 | 1個分 |
| 砂糖 | 大さじ2 |

《パンプキン》

| | |
|-----------|---------------|
| 南瓜(皮と種付き) | 400g |
| 砂糖 | 60g |
| 生クリーム | 200cc |
| 卵 | 全卵2個と生地に残りの卵白 |

作り方

1. 南瓜の種を取り、3mmくらいのいちよう切りにし、電子レンジに6~7分かける。
2. タルト生地を作る。ボールにバターを入れ、卵黄と砂糖、薄力粉を入れ、手でよく混ぜ、ひとまとめにし、タルト型の側面にそわせる様にしき、フォークで穴をあけ、200℃のオーブンで5~6分焼く。
3. 鍋に生クリームと砂糖を入れ、人肌くらいに温める。これを電子レンジで柔らかくした南瓜と混ぜる。卵も一緒に混ぜる。
4. 焼きあがったタルト生地3を流し入れ、オープン皿に水を1mmくらいはった所へのせ、200℃で23分くらい焼く。