



お料理教室レシピ

エッグタルト

使用材料

生地

- ・無塩バター（常温） 100 g
- ・粉砂糖 35 g
- ・卵 1/2個
- ・カスタードパウダー 30 g
- ・薄力粉 160 g

カスタード

- ・グラニュー糖 60 g
- ・卵黄 4 個
- ・薄力粉 15 g
- ・牛乳 250cc

作り方

- ① 生地を作る
常温に出しておいた無塩バターをボールに、粉砂糖を加えて混ぜ合わせ、卵、薄力粉の順で混ぜ合わせてラップで包み30分ほど寝かす。
- ② カスタードを作る
ボールにグラニュー糖と卵黄を入れて白っぽくなるまで混ぜ合わせてから薄力粉、牛乳の順番で加えて漉し網で漉す。
- ③ ①を14等分に分けてからタルト型に薄力粉を振り、生地を押し付けるように形成する。
②を生地の中に流し込み、180℃のオーブンで15分から20分焼く。

ポイント!



焼き上がったタルトは少し冷めてからの方が
型から外しやすいですよ!

MEMO