

タルトタタン

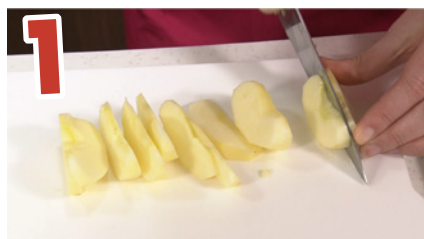
(18cm型1台分)






りんご	2コ	レモン汁	} 大1
バター	100g	ラム酒	
卵	2コ	カラメルの材料	
薄力粉	} 80g	グラニュー糖	100g
グラニュー糖		水	大2
ベーキングパウダー	小1/2	トッピング	
アーモンドパウダー	20g	生クリーム	} 適量
牛乳	大2	シナモン	

●●作り方●●



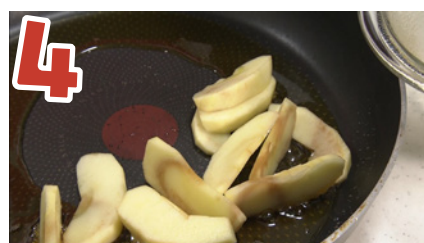
りんごを16等分のくし切りにする。



耐熱皿に入れたりんごにレモン汁を絡ませラップをかけ電子レンジで2分加熱する。



グラニュー糖、水をフライパンに入れ中火でゆすり、カラメルに仕上げる。



りんごをカラメルに入れ絡ませる。



バターを塗った型にりんごを並べる。



残ったカラメルを煮詰めてとろみをつけ、りんご全体にかけカラメルを冷ます。



ハンドミキサーでバターを混ぜて溶かす。



⑦に砂糖を入れてまぜ、溶き卵を2〜3回に分けて入れ混ぜる。



ふるいにかけて小麦粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダー、ラム酒、牛乳の順に入れゴムベラで混ぜ合わせ生地を作る。



生地を型に流し入れ、ゴムベラで平らにし170℃に熱したオーブンで22分焼く。



焼きあがった@を皿にのせ生クリームとシナモンをのせれば完成！

