

#いたキャンふくしま2022もも

No. 25

投稿者 @zuumin_100yen_sweets 様

桃タルト



[材料]

(タルト生地)

ホットケーキミックス100g

バター40g

牛乳大さじ1

(ヨーグルトクリーム)

ホットケーキミックス20g

卵1個

ヨーグルト100g

牛乳100ml

砂糖20g

桃1個

[作り方]

1 ヨーグルトクリームを作ります。卵、砂糖、ヨーグルト、牛乳、ホットケーキミックスを入れ、弱火にかけ、泡立て器でしっかり混ぜながら少し柔らかさが残っているくらいで濡れフキンに鍋を置く。

鍋底を冷やすことでヨーグルトクリームが硬くなることを防ぎます。

2 あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。

3 タルトを作ります。ボールにホットケーキミックス、溶かしバター、牛乳を入れてひとまとまりにする。

4 3の生地をめん棒でのばして型に敷きつめる。フォークで底に数か所、穴をあける。

180°Cのオーブンで15分焼く。焼き上がったら、触れるくらいの熱うちに型からはずす。

5 桃をむいて切る。

6 あら熱がとれたら、ヨーグルトクリームを入れ、桃をのせて出来上がり。

とても美味しい「桃タルト」です🍑

ヨーグルトクリームと桃が良く合います🍑