

* 最新版 *

【米粉のシュクレ(クッキー・タルト生地)】 タルト 6号サイズ1台分が十分に足りる量

2024年、タルトにしてもひび割れづらい配合ができました*

〈材料〉

- ・バター・・・・・・・・・・100g
 - ・粉糖・・・・・・・・・・70g
 - ・アーモンドプードル・・・20g
 - ・オオバコ・・・・・・・・・・4g
 - ・塩・・・・・・・・・・ふたつまみ
- } ☆①
- ・卵黄・・・・・・・・・・2個 (36~40g)
 - ・製菓用米粉・・・・・・・・170g



【下準備】

- ・バターは室温にもどし、
- ☆①の材料は一つのボウルに量り入れておく。

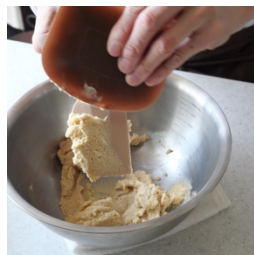


〈作り方〉

1、☆①の材料をよく混ぜ合わせる。(A)①~③



(A)①



② ゴムベラ
についた生地は
綺麗に落としながら



③ 全体がよく
混ざったら OK

2、続けて卵黄を加え粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。(B)①~⑤



(B)①



② 途中ゴムベラ
についた生地は
綺麗に落としながら



③



④ 全体がよく混ざり
ひとまとまりに
なったら OK



⑤ 平たくラップに包み
冷蔵庫で冷やして
から使います！

3、2に米粉を加えひとまとまりになるまでよく混ぜたら完成☆

→ラップに取り、平らに包んで冷蔵庫で寝かせから使いましょう！(C)①~⑤



(C)①



②



③



④



⑤

—保存について—

タルト生地は冷凍できます！ラップで包んだものをジップロックなどに入れ

冷凍：1ヶ月くらい / 冷蔵の場合：1週間くらい