

【タルト生地】

＜材料＞

- ・バター 100g
- ・砂糖 70g
- ・全卵 34g(溶きほぐしておく)
- ・薄力粉 170g
- ・アーモンドプードル 20g
- ・塩 1つまみ



- 1、バターに砂糖・塩・アーモンドプードルを加えなじむまでゴムベラ混ぜる。
- 2、1に卵を加えなじむまで混ぜていく。
- 3、2に薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜ、粉っぽさがなくなったらOK。
- 4、ラップで生地を平らに包み、冷蔵庫で約3時間寝かせる。



出来上がりの生地



薄く伸ばしておくことで
早く冷え固まります！

ー保存についてー

タルト生地は冷凍できます！

ラップで包みジップロックなどに入れ1ヶ月くらいは
大丈夫です。

冷蔵の場合は1週間くらいお使いください。

ータルト生地「固め」・「柔らかめ」についてー

卵の分量によって好みの食感の生地ができます！

固めタルト生地→全卵17g

柔らかめタルト生地→卵黄1個