

【米粉のタルト生地】

<材料>

- ・バター 100g
- ・砂糖 70g
- ・アーモンドプードル 20g
- ・塩 一つまみ
- ・全卵 1個(溶きほぐしておく)
- ・米粉 180g



<作り方>

1、ポマード状に練ったバターに塩、砂糖、アーモンドプードルを入れてすり混ぜる。



2、1がすり混ぜたら溶いた卵を3回~4に分けて入れてバターと乳化させる。



3、2が乳化したら米粉を入れてひとかたまりになるまで混ぜたら、

ラップに取り薄く平らに包んで冷蔵庫で寝かせる。

