

🍷 さくらんぼのお菓子

■材料 24cmタルト型■

アメリカンチェリー…200g
砂糖・キルシュ…大さじ1
薄力粉…60g
砂糖…90g
卵…3個
牛乳…1カップ
生クリーム…50cc
粉砂糖…適宜



①アメリカンチェリーは半分に切って種を除き 砂糖・キルシュをふって30分置く



②ふるった薄力粉と砂糖を混ぜ合わせ 卵を1個ずつ加えて混ぜる



③牛乳と生クリームを少しずつ加えて混ぜ ザルでこしておく



④タルト型にバターを塗って汁けをきったチェリーを並べこしておいたタネを注ぎ入れる



⑤180℃くらいの石窯に入れて30分くらい焦げすぎないように焼く 冷めたら粉砂糖で飾る

- memo -

.....
.....
.....
.....
.....
.....

! Point

- ・砂糖が多い分焦げやすいので こまめに回しながら焼く
- ・キルシュは さくらんぼから作られたリキュール なければブランデーでOK!
- ・バナナ・ソテーしたリンゴ・甘く煮たさつまいもなどでもおいしくできる
- ・暖かいままでもおいしいけれど 冷やしてもしっとり!