



リンゴのタルトのレシピ

タルトの材料

- 生地：250g
- リンゴ：1 kg
- 卵：2 個
- 砂糖：120g
- クリーム：0.2l

生地の材料

- 暖めたバター：100g
- 塩：少々
- 卵：1 個
- 小麦粉：250g

作り方

- 1) オーブンを 180 度に予熱する
- 2) 生地を伸ばして、型枠にバターと小麦粉をのせて、その上に生地を敷く
- 3) リンゴの皮を剥いて、切る。切ったリンゴを写真のようにのせる
- 4) 砂糖と卵とクリームを混ぜて、タルトに注ぐ
- 5) 40 分間オーブン（180 度）で焼く