



お食事の紹介

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【**りんごのタルトタタン**】をご紹介します。



タルトタタンとは？

型の中に、バターと砂糖で炒めたりんごを敷き詰め、その上からタルト生地をかぶせて焼いたフランスのお菓子です。

～りんごのタルトタタン～ 材料（10人分）

※作りやすい分量で記載しています

りんご	300 g	卵	75 g
バター	6 g	バター	75 g
砂糖	50 g	砂糖	40 g
シナモン	少々	油	75 g
		薄力粉	150 g
		ベーキングパウダー	6 g
		生クリーム	150 cc



＜作り方＞

- ① りんごは適当な大きさに切り、砂糖とバターを入れて煮る。煮あがったら、シナモンを入れる。
- ② バターを溶かし、砂糖、油、卵を入れてよく混ぜる。
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダーをふるって②に入れ混ぜる。さらに生クリームを入れ混ぜる。
- ④ 鉄板に煮たりんごを敷いて、上に③の生地を流す。
- ⑤ 170度に予熱したオーブンで30～40分焼く。～火の通りを確認～
- ⑥ 焼きあがったら冷まし、適当な大きさに切る。りんごが上になるように盛り付ける。

