



お芋のタルト

材料(直径 20 センチのケーキ型)

マリービスケット	180 グラム
無塩バター	180 グラム
さつま芋	中くらいのサイズ 2 本(500 グラム)
卵	2 個
上白糖	大さじ 4
牛乳	大さじ 7
バニラエッセンス	適量

作り方

- ① マリービスケットを丈夫なビニール袋に入れ、綿棒などで細くなるまで砕く。
- ② マリービスケットが細かくなったら、溶かしたバターを袋に入れ全体的にバターを行き渡らせるように揉みこむ。
- ③ ケーキ型にクッキングシートを敷き、②を底と縁に沿わせるように敷き詰める。冷蔵庫で冷やし固めておく。
- ④ さつま芋の皮を剥き、一口サイズの乱切りに切る。
- ⑤ 鍋に分量外の水 1 リットルと上白糖 100 グラム、④のさつま芋を入れ、火が通るまで煮る。
- ⑥ ボールに卵・上白糖・牛乳・バニラエッセンスを入れ、よく混ぜる。
- ⑦ ③のケーキ型に⑤のさつま芋を並べ、⑥の卵液を入れる。
- ⑧ 予熱したオーブン 170℃30分で焼く。
中まで火が通ったら、型から取り出し完成です♪