

# グレープフルーツタルト

調理時間／約50分

加熱時間

余熱時間

15分

10分



## 《材料(1台分)》

A = 強力粉 75g + アーモンドパウダー45g + コーンスターチ 30g

B = 牛乳 30g + 油 大さじ 3 + 砂糖 30g

ピンクグレープフルーツ 1個

## [アーモンドクリーム]

バター(常温)40g    砂糖 40g    溶き卵 40g    アーモンドパウダー40g

## 《作り方》

1. Aをふるい、よく混ぜ合わせたBを加えてゴムべらで混ぜる。
2. ココットダットオープンにあわせてオープンシートをカットし、①をのせて 22cm×31cmにめん棒で広げる。
3. ココットダッチオープンに②をオープンシートごと入れて整える。フォークなどで刺して生地に穴をあける。
4. ボウルにバターと砂糖、溶き卵を入れて混ぜる。さらにアーモンドパウダーをふるい入れて混ぜ、アーモンドクリームを作る。
5. ③に④を入れ、ピンクグレープフルーツを中に敷き詰め、蓋をしてグリルに入れる。
6. ココットダッチオープン「ケーキ/パン [強]」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。