



女性部 能代支部 檜山地区

ハロウィンパンプキンタルト



■材料 (26cm型)

- | | | | |
|-----|---|-----|----------------------------|
| (A) | 薄力粉…120g
バター…50g
(有塩・無塩どちらでもOK
柔らかくする) | (B) | カボチャ…500g
(煮て皮を取り除いた状態) |
| | 黄卵…1個 | | 砂糖…90g |
| | 砂糖…40g | | コーンスターチ
…大さじ2と1/2 |
| | マーガリン…少々 | | 全卵…3個 |
| | | | 生クリーム…160cc |
| | | | バニラエッセンス…少々 |

■作り方.....

- (1)直径26cm程度のフライパンに(A)を入れ、しっかりと練って生地を作り、全体的にフライパン3cm程度の高さになるように生地を伸ばす。
- (2)(B)の材料をミキサーにかけてから(1)に流し込み、フタをして低い位置でフライパンを軽く数回落とし空気を抜く。
- (3)(2)を45分程度弱火で焼きあげ、竹串を刺して生地が付かなければ完成。

■材料.....

- | | | |
|-----|-----------------------------------|---------------------------------|
| (A) | 水…500cc
クリアガー…20g
ザラメ糖…130g | 飾り付け用
ホイップクリーム…適量
フルーツ…適量 |
|-----|-----------------------------------|---------------------------------|

■作り方.....

- (1)鍋に水を入れ、クリアガーを少量ずつかき混ぜながら入れ水と馴染ませる。
- (2)(1)にザラメ糖を入れ中火で沸騰させながらザラメ糖が溶けるまでかき混ぜる。
- (3)好みの型に(2)を流し入れ粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- (4)お皿に盛り付け、お好みでホイップクリームなどを飾り付けたら完成。

さっぱりした甘味 ザラ糖ゼリー



今月のメニュー

- ①ハロウィンパンプキンタルト
- ②さっぱりした甘味
ザラ糖ゼリー

編集後記

「秋」と言えばやはり「食欲の秋」ですよね。周りを見渡せばコンバインがフル稼働で稲刈り作業。私事ですが、美味しい新米をより美味しく食べようと十数年使い古してきた炊飯器との別れを惜しみつつ、今秋に合わせて炊飯器を思い切って購入。

新米を新品の炊飯器で炊くとどれだけ美味しく炊きあがることか。想像するだけでワクワク楽しみに。だが、我が家には古米？古々米？が未だに2、3袋存在する状況。このペースだといつまで経っても新米の時期に新米を食べられないなどとうやく気付き、我が家は今、米消費拡大運動に全力で取ります！

(小沼直久)