

アルフォートスモアのスキレットタルト

RECIPE
#04



難易度：★★☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(15cmスキレット1個分)

- ・バター (またはマーガリン) ……適量
(スキレットの内側に塗る用)
- ・ブルボンバタークッキー ……15枚
- ・バター (またはマーガリン) ……40g
- ・牛乳 ……10ml
- ・ブルボンアルフォート ……5枚
- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……2個
- ・マシュマロ (大)
(目安寸法: 直径3cm、高さ2.5cm) ……約14個
※スキレットを埋め尽くす量

用意する器具

- ・袋2枚
- ・麺棒等(叩いて砕く用) (またはフードプロセッサー)
- ・ボウル
- ・ヘラ
- ・15cmスキレット
- ・オーブン

～作り方～ 所要時間：約90分 (ねかせ時間含む)

・準備：スキレットの内側に**バター** (または**マーガリン**) を塗る。

- ① **バタークッキー**を二重の袋に入れて麺棒等で叩き粉々になるまで砕く。
※フードプロセッサーで砕いても良いです。
- ② ①をボウルに移し、溶かした**バター** (レンジ500W15秒) を少しずつ入れ、ヘラで混ぜる。
- ③ ②に人肌に温めた**牛乳** (レンジ500W20秒) を入れ、混ぜる。
- ④ スキレットに生地を敷きこむ。

POINT!

しっかり押し付けると崩れにくいタルトになります。

- ⑤ ④を冷蔵庫で30分冷やす。
- ⑥ オーブンを180℃に温めておく。
- ⑦ 冷蔵庫にいた生地が冷えて硬くなったらオーブンで12分焼く。
- ⑧ 焼きあがったタルトの上に**アルフォート**を4枚、チョコレートの面を下にして並べる。
- ⑨ 最後に**マシュマロ**をのせ、230℃のオーブンで5分焼く。焼き色が足りない場合はさらに様子を見ながら1分焼く。
※トースターの場合は1000Wで1分半～2分焼きます。
※トースターのワット数によってマシュマロの焼き時間は異なります。
- ⑩ 上に**アルフォート**、**アルフォートミニチョコレート**を飾る。