

断面美に注目のボリューム満点スイーツ

ルマンドトルティーヤ



材料 (4本分)

トルティーヤ

- ・ 強力粉 70g
- ・ 薄力粉 30g
- ・ 無糖ココアパウダー 10g
- ・ 塩 ひとつまみ (小さじ1/6)
- ・ 砂糖 大さじ1/2
- ・ オリーブオイル 大さじ1
- ・ 湯 60~70ml
- ・ 強力粉 (打ち粉用) 適量

パンプキンクリーム

- ・ かぼちゃ (つぶした状態で) 50g
- ・ クリームチーズ 100g
- ・ 砂糖 30g

具材

- ・ ルマンド 4本
- ・ かぼちゃの種 適量
- ・ ドライフルーツ お好みで
- ・ マシュマロ 適量

作り方

トルティーヤ

1. ボウルに強力粉、薄力粉、無糖ココアパウダーをふるい入れ、塩、砂糖を加えて混ぜる。オリーブオイル、湯を加えてよく混ぜ、生地がまとまったら棒状にし、ラップをして30分ほど室温で休ませる。
2. まな板に強力粉で打ち粉をし、4等分に切って丸め、麺棒で丸く、薄くのばす。(直径17~18cm目安)
3. フライパンを中火で熱し、2.を入れて焼く。(フライパンにくっつく場合はオリーブオイルかサラダ油を薄くひく。[分量外])
膨らんできたら裏返し、表面がぷくっと膨れて乾いてきたら取り出して、乾燥しないようにラップをかけて冷ます。

パンプキンクリーム

1. かぼちゃはラップをし、レンジ(600W)で2分加熱し、粗熱が取れたら皮を取り、マッシュする。
2. クリームチーズは室温に戻す。
3. ボウルにすべての材料を入れて混ぜる。

巻き方

1. ラップにトルティーヤをのせ、パンプキンクリームを4等分にして塗り、かぼちゃの種を散らす。
2. 手前側から順に、ルマンド、ドライフルーツ、マシュマロをのせ、ラップを使って具材ごと巻く。
3. 冷蔵庫で30分ほど冷やしたあと、食べやすく切り分ける。

所要時間 約200分
(休ませたり冷やす時間を含む)

ワンポイントアドバイス

トルティーヤにココアを、クリームにかぼちゃのペーストを混ぜてハロウィン仕様に。

※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。
※食材を切る際はケガにご注意ください。