

メニュー名

# サクサクパイ生地のキッシュ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 松枝 太都

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

このキッシュは昔中学生の時に学校の行事で行ったオーストラリアでホームステイした時、家族の人が作ってくれたのが忘れられず作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<b>&lt;生地&gt;</b> 薄力粉 強力粉 バター 水 塩 卵	50g 50g 80g 5g 0.5g 1個 残りは表面に塗るときに使用	* 生地(先につくる) ① ボールに水、卵 30g、塩を入れ、混ぜる。 ② フードプロセッサーで薄力粉、強力粉、バターを入れ攪拌させる。 ③ ②の中身を台に出し、①をふり入れて、こねる。 ④ 生地をタルト台に敷き込む。 ⑤ 重石を乗せて焼く(170℃、25分)。 ⑥ 焼き上がったなら卵を表面に塗って、もう一度(2分くらい～)焼く。 ⑦ 完成
<b>&lt;中身&gt;</b> 卵 サラダほうれん草 とろけるチーズ ブロックベーコン 牛乳 塩 胡椒 白みそ 生クリーム	2個 1/2本 50g 1本 40cc 少々 少々 小さじ1 少々	* 中身 ① ベーコンとほうれん草を細かく刻み、ベーコンにこげ目が付くまでいためる。 ② 牛乳と白みそ、生クリームを混ぜる。 ③ 卵をときほぐす。 ④ ③の中に①、② 細くしたチーズ、塩、胡椒を入れ混ぜる。 ⑤ 混ぜ終わったら先に作っておいた生地に入れる。 ⑥ その後170℃で40分オーブンで焼く。 ⑦ こげ目が付いたか確認し、火が通っているか見る。 ⑧ 完成