

メニュー名

バナナinタルト

学校名: 長野県上田千曲 高等学校

氏名: 天願 サユリ

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

いつもお世話になっている母に作りました。
バナナが好きな母なのでバナナタルトっぽく
アレンジして工夫しました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
18cm型タルト	1個分	<p>【準備】</p> <p>① オーブン180℃で予熱しておく。 ② バナナは約2cmに均等に切っておく。</p>
<p>●生地</p> <p>生地粉 125g バター 60g 砂糖 少々 塩 少々</p> <p>】 【a】</p>		<p>① 地粉と材料【a】を混ぜる。 ② ① にバターを入れ、混ぜていい生地の固さになるまで分量外の水を少しずつ加える。 → 手についてこなければ大丈夫です。 ③ ② をラップに包み、冷蔵庫でねかせる。(約30分) ④ ③を取り出し、めん棒でのばす。</p>
<p>●キャラメルソース</p> <p>砂糖 100g バター 30g シナモン 適量 おろししょうが 小さじ1 バナナ 4本</p>		<p>⑤ 鍋にバターと砂糖を加えて中火にかける。 ⑥ ⑤ にシナモンとおろししょうがを加える。 → こげやすいので注意!! ⑦ 型に ⑥ を流し入れ、たいらにする。 ⑧ 切ったバナナを型に並べる。 ⑨ 分量外の小麦粉で打ち粉をし生地を広げ、④ の上にかぶせる。 ⑩ フォークでピケして、オーブン180℃で20分焼く。 ⑪ 焼きあがって冷めたら型をひっくり返して皿に盛る。 ⑫ 完成</p>