

佐賀の米粉で作ったにんじんタルト



材料

タルト生地

小麦粉（薄力粉）	150 g
米粉	150 g
卵	1個
グラニュー糖	100 g
無塩バター	120 g
塩	少々
人参ペースト	15 g

カスタードクリーム

牛乳	250cc
グラニュー糖	50 g
卵黄	2個
コーンスターチ	20 g
薄力粉	15 g
人参ペースト	45 g
飾り用	
人参スライス	30 g
グラニュー糖（好みで）	

作り方

タルト生地

- ①バターを豆粒大に切る（溶けないように気をつけて）
- ②小麦粉・米粉以外を混ぜ合わせその中にバターを入れる
- ③その後切るような感覚で混ぜ合わせ小麦粉・米粉も加える
- ④生地がまとまったら、ラップをして冷蔵庫で1時間以上休ませる
- ⑤タルト型に薄くのばし広げて、フォークで穴をあけて180度で40分焼く

カスタードクリーム

- ①卵黄と砂糖を混ぜその中に人参ペースト・薄力粉・コーンスターチを入れ混ぜる。
- ②牛乳を人肌に温める
- ③①のボールに②をゆっくり注ぎその後こし器を通す
- ④再び鍋に入れゆっくりと混ぜながらちょうどよい堅さまで火を通す
- ⑤バットにあけ十分さます。

仕上げ

焼き上がったタルト型にカスタードクリームを絞り、スライスした人参を形よく並べる。その上に好みにグラニュー糖を少量かけ、170度のオーブンで15分ぐらい焼きます。（目安は人参スライスが乾燥したらOKです）