

醤油風味のタルトタン



料理特徴

フランスの伝統的なお菓자에醤油を加えて和風にアレンジしました。キャラメリゼしたりんごと甘じょっぱい生地がやみつきになります。

材料 3 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
りんご	1個	粉砂糖	適量
<カラメル>			
砂糖	40g		
水	大さじ1		
バター	20g		
<生地>			
ホットケーキミックス	100g		
卵	1個		
牛乳	65ml		
正田のしょうゆ特級	大さじ1		

作り方

- ①りんごを16等分(5mm幅)に切り、芯を除く。
- ②ボウルに<生地>を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ③フライパンに砂糖と水を入れ、茶色になるまで弱火で加熱しバターを加えて泡だて器で溶かしながら混ぜる。
- ④③に①を加えて弱火で5分煮絡めて綺麗に並べたら、②を流し込み蓋をして弱火で8分焼く。
- ⑤④の表面が固まったらひっくり返し皿に盛りつけ粉砂糖をふりかけ出来上がり。