



パイシートを使わない お手軽タルトタタン

あかりん様

パイシートを使わない お手軽タルト タタン

材料 (18センチのケーキ型)

りんご … 4個

グラニュー糖 … 70gと30g

ブランデー … 大さじ1

パン粉 … 50g

バター … 40~50g

レシピ

- 1.りんごの皮をむいて8等分する。型に合わせてオーブンシートをひく。
- 2.フライパンに砂糖70gを入れて火にかける。砂糖が溶けたら水 大さじ1を入れる(はねるので注意!)
- 3.キャラメル色になったら、りんごを入れる。時々かき混ぜながら15~20分位煮る。
- 4.残りの30gの砂糖とブランデーを入れる。(お好みでシナモン、レーズンを入れて下さい)少し冷ます。
- 5.りんごが冷めたら型にりんごを敷き詰めるように入れる。
180°Cのオーブンで30分焼く。
フライパンに残った煮汁にパン粉をひたす。
- 6.5が焼けたら一度取り出し、煮汁に浸したパン粉を敷き詰める。その上に小さく切ったバターを載せて、30分焼く。
- 7.焼き上がって冷めたら、ひっくり返して出来上がり。

ニックネーム

あかりん様