

たまごが主役！料理コンテスト『わが家のたまごちゃん』入賞レシピ

エッグタルト

あきちゃんママさん



〈作り方〉

1. 卵黄 2 個、牛乳 1 カップ、砂糖 40g、薄力粉 20g、塩微量を混ぜ、レンジで 600w4 分温める。
2. 温めたものをなめらかなになるまで混ぜ、冷蔵庫で冷ます。
3. 冷凍パイシート一枚を六等分に切り、伸ばして型に入れたら、フォークで穴を開け、180°C8 分焼く。
4. いったん取り出し、先ほどのフィリングを入れたら、再び 180°Cで 30 分焼き、完成！

pal*system
生協 パルシステム