

Crostata

ラディーチ・あんずジャムのクロスタータ



【材料】型 24cm 一個分

バター	60 g
キビ糖	40g
卵黄	1 個
小麦粉	140 g

ラディーチのあんずジャム
1 瓶

水 少々

- ・ バターは室温に戻しておく

【つくり方】

- 1) ボールにバターとキビ糖をいれよく混ぜる。キビ糖が全部溶けるまでよく混ぜる
- 2) 1) に卵黄を混ぜてさらによくまぜ白っぽくなるまでよく混ぜる
- 3) 更にふるった小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる
- 4) ひとまとめにし、ラップにくるみ最低 1 時間以上冷蔵庫で寝かせる
- 5) 生地を半分に分ける
- 6) ラップに打ち粉を敷き生地をおいて上からさらにラップをし挟むようにし麺棒で伸ばす
- 7) ラップを一枚はがしタルト生地に広げ（タルトより 1.5cm 大きく）広がったら片方のラップをはがす
- 8) 生地を型に体裁よく整え生地の底にフォークで空気穴を開ける
- 9) ラディーチのあんずジャムを 1 瓶（大さじ 1 程度残す）入れて、残りの生地をのしてリボンを作り画像のように飾る
- 10) 170℃に予熱したオーブンで 25 分程度（いい焦げ目がついたらアルミホイルをかぶせて下までしっかり焼く
- 11) 残したあんずジャムに少々水を加えて伸ばし、焼きあがったタルトに艶出しとして塗る