アサクラ CHANNEL お料理動画はコチラ→
●チャンネル登録もお願いします

Torta salata

パンケーキミックス粉のケークサレ

【材料】直径（外側）22 ㎝タルト型 1 台分

クリスチャンの軟質小麦の

パンケーキミックス粉（PCM）	1 袋
卵	1 個
牛乳か豆乳	200cc
アサクラ EVO	大さじ 2
砂糖	小さじ 2
（トッピング）	
丘の上のポモドリーノ（実だけ）	14 粒～
ゴーダチーズなど	50g～

※EVO はエキストラバージン　オリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.161（ダイジェスト）
vol.46 （フルレクチャー）

【つくり方】

1）ボールを用意し卵を割りほぐしたら牛乳、EVO、砂糖も加えてよく混ぜる
2）PCM を加えて（中の脱酸素材を取り除く）粉けがなくなるまでさっくり混ぜる
3）タルト型にオーブンシートを敷きその中央に生地を上から流し入れる
4）上に丘の上のポモドリーノの実だけ（汁気は入れないようにする）をのせ
　角切りに大きめに切ったチーズもトマトと重ならないよう間にのせる
5）ポモドリーノの上に EVO（分量外）をかけるとなおおいしい
6）あらかじめ 190℃に予熱したオーブンに入れて 25 分を目安に焼く
7）上に焼き目がきれいにつき、中央の一番高くなった部分に竹串を斜めに刺して生地がついてこなければ焼き上がり
8）熱い内に型から外し網のクーラーの上で冷ます

※冷めたらチャック付きのビニール袋に入れて乾かないようにすれば数日おいしい
　また冷めたものは食べたいだけカットしオーブントースターで軽く焼いて EVO を添えていただく