

# 2種のさつまいもを使用した 落花生さつまいもタルト

南が丘中学校 2年 <sup>たかの</sup>高野 <sup>ななさ</sup>七咲

使った特産物：落花生 さつまいも

材料 4人分

さつまいも(ベにはるか・シルクスweet)  
正味・・・・・・・・・・・・450g  
生クリーム・・・・・・・・・・100ml  
砂糖・・・・・・・・・・・・50g  
卵黄・・・・・・・・・・・・1個分  
無塩バター(さつまいも用)・・30g  
ビスケット・・・・・・・・・・8枚  
乾燥落花生・・・・・・・・・・15粒  
無塩バター(タルト生地用)・・30g  
卵黄(つや出し用)・・・・・・・・1個分



【作り方】

- ① さつまいもの皮をむき、小さめに切り、水にさらす。
- ② 水を切って耐熱ボウルに入れ、600wの電子レンジに7分かける。
- ③ レンジにかけている間にビスケットと落花生をビニール袋に入れて砕く。無塩バターを加え、もみ込むように混ぜてタルト生地を作る。
- ④ 丸型ケーキ型(直径15cm)に③を敷き詰めて、冷蔵庫で冷やしておく。
- ⑤ レンジにかけたさつまいもをボウルの中につぶす。鍋に移し、無塩バター、生クリーム、砂糖を加え、中火で焦がさないように混ぜながら水分を飛ばす。
- ⑥ 火を止め、卵黄を加えて混ぜる。(うらごすとなめらかにできる。)
- ⑦ 冷やしたタルト生地の上に⑥を入れ、卵黄を塗り、予熱しておいた200℃のオーブンで20分焼く(途中で焦げそうならアルミホイルをかぶせる)。
- ⑧ 出来上がったら切り分ける。

## 料理のアピールポイント

2種のさつまいもを使用!! タルト生地 to 落花生入り