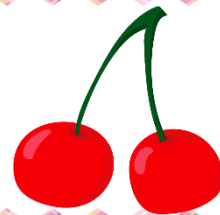


さくらんぼクラフティ



🍷 材料 (直径12cmのタルト型3個分)

- ・アメリカンチェリー 200g グラム
- ・小麦粉 35g グラム
- ・卵 1個 こ
- ・砂糖 30g グラム
- ・生クリーム 100ml ミリリットル
- ・粉糖 適量 てまりょう
- ・バター 適量 てまりょう
- ・強力粉 適量 てまりょう



※バターは型に生地がくっつかない
ように型に塗って使います。
ケーキマーガリンでも代用OK

🍷 使う道具

ボウル・タピオカ用などの太めのストロー・はさみ・包丁・まな板・泡立て器・
ゴムベラ・刷毛・粉ふるい・計量カップ・クッキングスケール・タルト型・串・
キッチンミトン・オーブンレンジ

🍷 作る前の準備

- ストロウの片端をななめに切り落としておく
- さくらんぼの茎を取る
- バターを常温に戻しておく

🍷 作り方

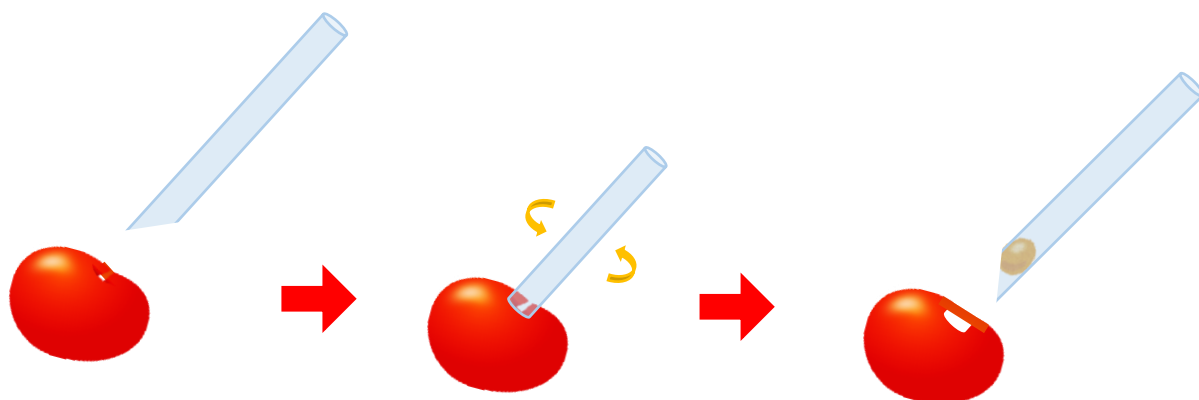
- ① バターを泡立て器で練るように混ぜてクリーム状（マヨネーズくらいの柔らかさ）にし、刷毛で型の内側にぬって冷蔵庫に入れて冷やしておく

ポイント

- なるべく均一にムラなくぬろう！薄すぎず厚すぎず丁寧に🌸
- バターは溶かしすぎないように注意！溶かしバターまでいってしまうとぬりムラができやすくなってしまうよ🍀
- いったん冷やすことでバターの膜ができて型離れしやすくなるよ



- ② さくらんぼの茎がついていた部分にストローをさしこみ、くるっと回すようにして種を取り出す

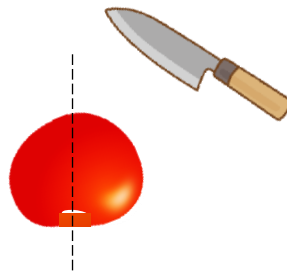


ポイント



- ストローで実と種をはがすイメージで取ろう！
- どうしても取れなければアボカドを切るときのように、種の周りにぐるっと一周包丁で切り込みを入れて、ねじって取ることもできるけど、少し難しいのでその場合は大人の人に手伝ってもらおう！

③ ②のさくらんぼを包丁で半分に切る



④ ボウルに卵を割り入れ、泡立て器でよく混ぜる

⑤ ④に砂糖を加えて泡立て器で混ぜる

⑥ ⑤に小麦粉を加えてゴムベラでさっくり混ぜる

ポイント



小麦粉がしっかり全体になじむように混ぜよう！

⑦ ⑥に生クリームを加えて混ぜ合わせる

⑧ 冷蔵庫から型を出して、強力粉を粉ふるいで型全体にまんべんなく振りかける

※側面にも忘れずにかける

⑨ 型を逆さまにして軽く調理台に打ち付け余分な強力粉を落とす

ポイント

- 余分な粉が残っていると生地が粉っぽくなってしまうので注意！
- 粉を落とすときはあらかじめ下に紙などを敷いておくと後片付けがしやすいよ！



⑩ オーブンを180℃に予熱する

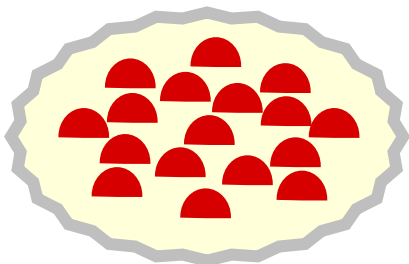
⑪ ⑦の生地を型に流し入れる

ポイント

生地はそれぞれの型に均等に入れよう！型の6～7分目くらいまで入れるようにしてね



⑫ さくらんぼを⑩のようにたっぷり飾り付けたら180℃のオーブンで25分焼く



ポイント

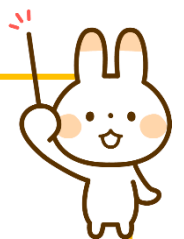
あまりふちまでさくらんぼを入れると型をはずすとき崩れやすくなるので、少し内側に入れるように心がけよう！



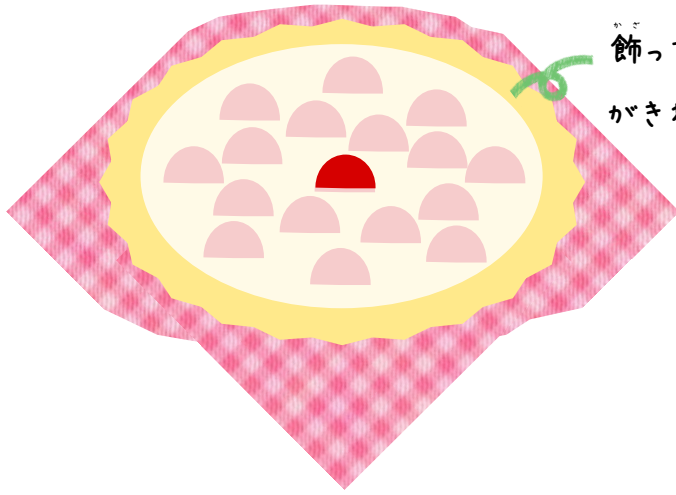
⑬ 串を刺してみても何もくっついてこなければ、オーブンから取り出して粗熱を取る

ポイント

- 串に生地がくっついてくるようなら、様子を見ながらもう5分程焼いてみてね！
- 取り出すとき火傷しないよう注意！キッチンミトン等を使うようにしてね



⑭ ^{かた}型から外して^{はず}粉ふるいで^{こな}粉糖を^{ふんとう}ふりかけたらできあがり☆



^{ふんとう}粉糖をかいた^{あと}後に^{さくらんぼ}さくらんぼを^{すこ}少し
^{かざ}飾ってみるのも^{あか}赤と^{しろ}白のコントラスト
がきれいでオススメ♪