

エッグタルト

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 10 分

[1人分：200kcal／食塩相当量：0.4 g]

マカオからやってきたスイーツ、エッグタルトは、卵の風味豊かなカスタードとサクサクのタルト生地が味の決め手に。



材料（12人分）

冷凍パイシート（1枚：18cm×11cm）	3枚
<材料a>	
牛乳	300cc
砂糖	120g
小麦粉	30g
<材料b>	
全卵（溶きほぐす）	1/2個
卵黄（溶きほぐす）	3個
バニラオイル	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分
（直径7.3cmのタルト型 24個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	－	10分	200℃	－

作り方

1. 冷凍パイシートをめん棒でのばし、直径8.5?の抜型で抜く。(1切れ約20g)
2. 1をタルト型の上に置き、生地の厚さが均等になるように敷きフォークで穴をあけ、冷蔵庫で冷やす。
3. 鍋に<材料a>を入れて弱火にかけ、焦がさないように沸騰させる。粗熱を取ったら<材料b>を加え、混ぜ合わせ濾す。
4. 20mmのホテルパン1枚に2を置き、3のクリームを流し込み、【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント ◆焼きたても美味しいが、冷やしても美味しい。