

桃のヨーグルトカスタードタルト



15cmタルト型

【タルト台】

薄力粉 120g

砂糖 40g

バター 50g

卵 1/2個

【ヨーグルトカスタード】

プレーンヨーグルト 100cc

卵 1/2個

砂糖 大さじ1

小麦粉 大さじ1

バニラエッセンス 少々

桃缶 1個（固形量100gくらいのもの）

グラニュー糖 適量

1) 桃缶は桃だけを取り出し、大きければ適当に切ってキッチンペーパーでシロップをふきとる。バターを室温に戻し、砂糖を加えてよく混ぜる。

2) 卵をほぐした半量と小麦粉を加えてよく混ぜる。まとまったらラップでくるんで冷蔵庫に30分。

3) ヨーグルトカスタードの材料をすべて耐熱ボウルに入れレンジで1分+1分+30秒...という具合に様子を見ながら合間には取り出してだまにならないようによく混ぜる。ポタッと落ちるくらいのかたさになったらOK。

4) タルト生地をラップで挟んで麺棒でのばす。タルト台に敷き詰めて、全体をフォークで細かく刺しておく。

（膨らんでしまわないように）

5) 180度で予熱して15分ほど軽くきつね色になる程度に焼く。

6) オープンから出したら、カスタードを入れて平らにならし、桃を並べてグラニュー糖をかけ、180度で20分ほど焼く。