

# 「きよたスイーツレシコンテスト」(大人の部)

## 入賞

作品のタイトル	フロキヨタン
「きよたらしさ」をイメージした部分	桜並木通りをイメージしたアーモンドの桜型のかざりと、下のクッキー生地にほうれん草をねりこみ、緑豊かな清田区をイメージした。
材 料 (4cm角×16枚分)	作 り 方
○サブレ生地 薄力粉 250g バター 100g 砂糖 60g 卵 1個 ほうれん草 (ゆでたもの・葉先) 50g  ○トッピング バター 65g 生クリーム 65cc 砂糖 60g はちみつ 60cc アーモンドスライス 150g アーモンド 10粒	① ボールにバターと砂糖を入れ泡立器でクリーム状になるまでねりませる。 ② 卵とゆでて水気をしぼったほうれん草をミキサーにかけペースト状にし、①に加えて混ぜ、さらに小麦粉をふるって入れてこねる。 ③ ②をラップに包んで冷蔵庫で1時間休ませる。 ④ ③を5mm厚さにしてオーブンの皿にしきつめオーブンで色がつかない程度に焼き、さます。 ⑤ トッピングをつくる。 なべにアーモンド以外の材料を入れて火にかけ、煮詰めて全体にうすくキャラメル色がついたら火からおろす。 ⑥ ⑤にオーブンで少しやいて水気をとばしたアーモンドスライスを混ぜる。 ⑦ ④に⑥をのせて、半分にカットしたアーモンドでかわいらしい桜の花の型にアーモンドをかざって、170度のオーブンで10分くらい焼く。 ⑧ さましてトッピングが固まったら、包丁でカットしてできあがりです！

