

「きよたスイーツレシピコンテスト」(大人の部)

入賞

作品のタイトル	梅とクルミのフロランタン
「きよたらしさ」をイメージした部分	清田区平岡の梅林を連想できるスイーツとして考えました。
材 料 (20cm スクエア型 1枚分を 12 個に切り分けました)	作 り 方
○クッキー生地 バター 50g 砂糖 20g 卵黄 1個 薄力粉 100g ○フィリング クルミ 80g 梅酒に漬けてある梅 40g バター 25g 砂糖 40g はちみつ 30g 生クリーム 80g	① クッキー生地を作る。 常温に戻したバターに少しずつ砂糖を加えて空気を含ませるように白っぽくなるまで練る。 ② ①に卵黄を入れ分離せず滑らかになるまで混ぜる。 ③ ふるった薄力粉を入れてサクッと混ぜ合わせひとまとめにして冷蔵庫で 30 分休ませる。 ④ フィリングを作る。 クルミは 170 度のオーブンで 15 分ローストして細かく刻んでおく。梅も細かく刻む。 ⑤ クルミと梅以外の材料を鍋に入れて煮詰め、煮詰まったらクルミと梅を入れてざっと混ぜる。 ⑥ 20 センチのスクエアケーキ型にクッキー生地を薄く伸ばして 180 度のオーブンで 20 分焼く。 ⑦ ⑥の上に⑤のフィリングを広げて 180 度のオーブンで再び 20 分、きつね色になるまで焼く。

