

くらぶてい ~レシピ~ 詳細別添5

① コップエルを使い、
アルミホイルで型をつくります

これでもう完成!

タテとヨコで2枚



② 生地をつくります。しっかりとまぜあわせよう!

薄力粉・砂糖・卵を
入れてかきまぜます

さらにバターと生クリーム
を入れなめらかにします



③ 今日の主役、サクランボのタネをぬきます

包丁で半分にきって、 ようじで中のタネをくりぬきます



1 班
さくらんぼ 20 個
卵 3 個 砂糖 120g
生クリーム 200cc
溶かしバター 50g
キリッシュ 大さじ 1

④ ① でつくった型の内側
にバターを塗って

サクランボを下にひき
生地を流し込めば完成!

後は焼けるまでの
お楽しみ!



底にはクッキングシ
ートをしいておこう



シェフマック今日の一句「クラフティ フランス生まれの 焼きおかティー(おかし)」