

【ブルーベリータルト】

材料 (5個分)

- | | | | |
|-----------------|---------|---|---|
| ・クリームチーズ | 100g | } | ★ |
| ・三温糖 (上白糖でも◎) | 大さじ 2 | | |
| ・水 | 20g | } | ☆ |
| ・生クリーム | 20g | | |
| ・牛乳 (豆乳でも◎) | 20g | | |
| ・薄力粉 | 大さじ 1/2 | | |
| ・ブルーベリー (冷凍でも◎) | 100g | | |
| ・タルトカップ | 1 個 | | |



作り方

- ① ★の材料をミキサーにかけ、よく混ぜる。
- ② ①に☆の材料を加えて、よく混ぜる。
- ③ ②に薄力粉を加えてさらに混ぜる。
- ④ ③をカップに流し、ブルーベリーを盛り付ける。
- ⑤ 170度で予熱したオーブンで20分程焼いたら完成！
(※オーブンの種類によって焼き時間は異なります。)



リクエスト給食でも
たくさんの方が
リクエストしてくれました♪
農家さんのブルーベリーを
たっぷり味わえる1品でしたね！