

## Recette de la Tarte au Flan Pâtissier ・ フラン・タルトのレシピ

6人分・所要時間 約1時間15分

### <用意するもの>

✓ タルト生地	(本格派はここも手作りにチャレンジ!)
✓ 砂糖	100g
✓ 小麦粉	80g
✓ 牛乳	25cl
✓ 生クリーム	25cl
✓ 卵	3個
✓ バニラエッセンス	少々

- ① タルト生地を型に入れて、フォークで穴を開けます (サクサクに焼くコツ)。
- ② クッキングシートを生地に乘せ、何かおもしろを乗せて平らにします。
- ③ 180度で生地を15分間予熱します。
- ④ 卵と砂糖を良く混ぜます。そして、小麦粉とバニラを加え、良く混ぜます。
- ⑤ 生クリームと牛乳を鍋に入れ、沸騰するまで熱します。
- ⑥ 混ぜきれずに5を4に加えます。
- ⑦ 型に入れます。30分間オーブンの中に入れて行きます。その後、冷蔵庫で数時間冷やします。

フラン・タルトはどこのパン屋さんにもあり、私は、学校帰りにいろんなパン屋さんのフラン・タルトを食べていました。

見た目はチーズケーキのようですが、一口かじれば、プリン風味が口の中に広がって、とても幸せになります。是非作ってみましょう！

