

# フロランタン

三京えのきこども園



☆材料☆ (幼児 10 人分)

## クッキー生地

無塩バター	80g
砂糖	40g
卵	70g
薄力粉	130g

## カラメル

無塩バター	20g
砂糖	60g
はちみつ	60g
生クリーム	60g
アーモンドスライス	180g

☆作り方☆

準備：バターは室温に戻しておく

①アーモンドスライスを天板の上になるべく重ならないように広げて  
180℃で 10 分程焼く。

②<クッキー生地>

ボールにバターを入れクリーム状にし、そこに砂糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる。

③溶いた卵を少しずつ加えて混ぜる。

薄力粉をふるい入れたらゴムベラで切るように混ぜる。

④オーブントレイの上で大きさを合わせながら伸ばしたら冷蔵庫で休ませる。

⑤フォークで全体に穴をあけて、180℃に予熱したオーブンで 15～20 分焼く。

⑥<カラメル>

鍋にバター、砂糖、はちみつ、生クリームを入れて中火にかけ、ふつふつとしてきたら弱火にして 1～2 分混ぜながら煮る。

⑦⑥にローストしたアーモンドスライスを加えてひと混ぜし火を止める。

⑧クッキー生地の上にまんべんなくのせて、180℃で 15～20 分焼く。

⑨粗熱が取れたら食べやすい大きさに切り、冷ます。

