

# ガレット・デ・ロワ



## おすすめワイン

ベサメ・ムーチョ

BESAME MUCHO

 スペイン 750ml

ワインのやさしい甘みと酸味が、焼き菓子のやさしい甘みと相性がよく、フルーツの甘酸っぱさもよくあいます。



 AEON LIQUOR

マリアージュ  
Recipe 

## 材料 (18cm丸型・1台分)

冷凍パイシート……………2枚  
卵(表面用)……………1個

〈アーモンドクリーム〉

アーモンドパウダー……………60g  
バター……………60g  
粉砂糖……………60g  
小麦粉……………10g  
卵……………1個

※フェーブ……………1個  
(お好みのデザインのフェーブを選んでお楽しみください。)

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。  
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

## 作り方

- ①パイシートは麺棒で軽く伸ばし、直径18cmの型で2枚抜き、冷蔵庫で休ませる。
- ②ボウルに室温に戻したバター、粉砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでしっかり混ぜる。
- ③②に、溶きほぐした卵を少しずつ加え、その都度しっかりと混ぜ、ふるったアーモンドパウダーと小麦粉を加え混ぜてアーモンドクリームをつくる。
- ④絞り袋に③のクリームを入れ、①で抜いたパイ生地1枚の外側2cmを残して均等に絞り、クリームの外径近くにフェーブを置く。
- ⑤クリームをのせていない部分に溶き卵をぬり、もう1枚のパイ生地を上から重ねてふちを押さえる。
- ⑥表面に溶き卵をぬり、ナイフで葉の模様をつける。
- ⑦220℃にあたためたオーブンで約30分焼く。