

入賞

おいもみるくタルト

岐阜県恵那市 恵那西中学校 野添菜々美



材料
(4人分)

[餡]

牛乳 …………… 170ml
さつまいも……………1本
ハチミツ……………大さじ1
黒ゴマ……………適量

[生地]

ビスケット……………12枚
牛乳 ……………30ml

作り方

〈餡〉

1. 蒸かしたさつまいもの皮を剥いて厚さ1cmに切って鍋に入れる。
2. 牛乳(170ml)・ハチミツを加えてさつまいもを砕きながら中火で煮る。
持ち上げても落ちなくなったら火を止める。
3. ラップに平たくのせて冷蔵庫で冷やす。

〈生地〉

1. ビスケットを粉状になるまで砕く。
2. 牛乳(30ml)を加えて捏ねてひとまとまりにする。
3. 麺棒で厚さ3mmに伸ばす。
4. 冷やした餡を棒状にして中央に置いて巻く。
5. 1口大に切って黒ゴマを乗せる。



審査委員長のアドバイス

砂糖を使わない優しい甘味で、おうちおやつにぴったり。紫芋で作るのも◎