

【基本】 タルト台

これさえ覚えれば
タルト・パイ・キッシュが
作れちゃう万能選手！！
是非レパートリーに入れてね



作り方を動画で確認する→



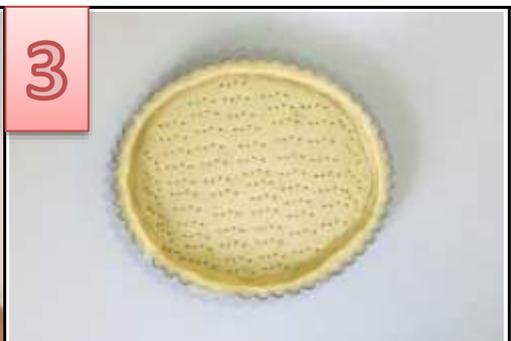
材 料	18cm丸タルト 1 台分
上白糖	1 5 g
強力粉	1 2 0 g
マーガリン	7 0 g
マヨネーズ	1 0 g



1 材料を全て、ビニール袋に入れて、よくこねます



2 型の形に合わせて伸ばします



3 型へ敷き込みピケします



4 冷凍庫で休ませる
30分～
おすすめは一晚冷凍
(時間的余裕のため)



5 天板をいれて予熱
オーブンで焼く
【200度15分～】



完成♪
お好きなデコレーションで
お楽しみください♡

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。