レシピ

ヌテラ®のタルト

普通 | 6 ポーション | 1 h 0 分

原材料

（6人分）

薄力粉 250g

バター 125g

砂糖 125g

ベーキングパウダー4g

卵 1個

卵黄 1個

レモンの皮 1個分

塩

ヌテラ®90g（15g /1人当たり）

®は一人当たり15gでお楽しみく

調理方法

1

小麦粉とベーキングパウダーをボードに重ねます
柔らかくなったバターを真ん中に少しずつ加えま
すばやく混ぜて山の形を作り、砂糖、卵黄、卵、
すべてをすばやく混ぜ合わせて、球形に形成しま

2

麺棒を使って生地を5mmの厚さに伸ばし、タル

3

油を塗って粉をまぶした缶に生地を入れます。
タルトが膨らみすぎないように、フォークで生地
予熱したオーブンで180℃で8〜10分焼きます。
その後、ケースからタルトを取り出し、冷まします
タルトにヌテラ®を入れます。

いつも変わらない美味しさ。
レシピをハッシュタグ#nutellarecipeで共有する。

タルトは昔から愛されているレシピです。ヌテラ®を使うとタルト
はさらに魅力的になり、パーティーなどにも彩りを加えます。