

レシピ

ヌテラ®とイチゴのミニタルト

普通

12 ポーション

40 分



原材料

(12人分)

砂糖 200g

薄力粉 275g

バター 110g

卵 大きめのもの1つ

牛乳 170ml

バニラエッセンス大さじ1

ベーキングパウダー小さじ2

重曹小さじ1/2

ヌテラ®180g (15g /1人当たり)

イチゴ

粉砂糖



®は一人当たり15gでお楽しみく

調理方法



1

バターを溶かし、砂糖とバニラエッセンスと一緒
それに粉末系の材料をふるいにかけてのものと牛乳



2

油を塗った浅い型に生地を流し込み、170℃で焼



3

絞り袋を使用して、ヌテラ®をタルトの上に塗り

たまらない美味しさ。
レシピをハッシュタグ#nutellarecipeで共有する。

ヌテラ®とイチゴでミニタルトは信じられないほどのおししさです！