

おうち給食レシピ

もものチーズタルト



作り方 (所要時間 40分)

- ・オーブンを170℃にセットし予め温めておく
- ① 黄桃をミキサーにサッとかける
- ② ①の中にクリームチーズと上白糖を加えて全体がなめらかになるまで更にミキサーにかける
- ③ アルミカップにタルトクッキーを乗せて②を注ぐ
- ④ オーブンに入れ15～20分くらい
表面がふくらみかけ、ほんのり焼き色が付くように焼く

材料 (9個分)

- プチタルトクッキー 9個 (直径5cmくらいのもの)
- クリームチーズ 70g
- 黄桃缶 100g (小さめハーフを3個くらい)
- 上白糖 小さじ2
- アルミカップ6号 9枚

※ 焼き上がり直後のタルトクッキーはやわらかくなっていて崩れやすいので注意して下さい
お子様とご一緒にどうぞ！

