

くるみとクランベリーのプロランタン



- ◇ キャラメルのような甘い香りが口いっぱいに広がるプロランタンです。
- ◇ クランベリーの酸味がアクセントになっています。

エネルギー 250kcal (2cm×6cm×3個/人)
難易度 ★★★



アレルギー：乳、卵、小麦

材料 (20cm平方角型)

<クッキー生地>

無塩バター……60g
グラニュー糖……45g
卵……1/2個
薄力粉……120g

<ヌガー>

◆A

無塩バター……40g
グラニュー糖……35g
はちみつ……30g
牛乳……30ml

◆B

くるみ……40g
ドライクランベリー……40g
生アーモンドスライス……40g

下準備

- バターは室温に戻しておきます。
- 薄力粉はふるっておきます
- くるみとドライクランベリーは粗めに刻んでおきます。

アドバイス

- ⑥の工程で煮詰めすぎると、オーブンで焼き上げたときに焦げやすくなるため注意しましょう。
- 焼き時間はご自宅の調理機器により異なりますので、確認しながら調節してください。
- 焼き上げたプロランタンは完全に冷めてしまうとカットが難しくなります。粗熱がとれた温かい内にカットするようにしましょう。

作り方

- ① **クッキー生地作り** 室温に戻した無塩バターをボウル入れ、クリーム状になるまでゴムベラで練ります。クリーム状になったらグラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜます。
- ② ほぐした卵を少しずつ加えて混ぜます。
- ③ 予めふるっておいた薄力粉を加え、ゴムベラで切るようにして混ぜます。
- ④ **型入れ** 生地をラップで包み、型の大きさに合わせて伸ばしたら冷凍庫で10分以上休ませます。
- ⑤ **焼成** ラップを外して型に入れ、フォークでピケをします。180℃のオーブンで約12～15分、程良く焼き色がつくまで焼いたら冷ましておきます。
- ⑥ **ヌガー作り** 鍋にAの材料を入れ火にかけます。煮立ったら焦げないように注意し弱火で5分程度ヘラで混ぜながら煮詰めます。
→アドバイス
- ⑦ **型入れ** 少し茶色っぽく色が変わってきたらBを入れ、さっと混ぜます。火からすぐにおろして⑤のクッキー生地の上に流し、まんべんなくのべします。
- ⑧ **焼成** 180℃のオーブンで約11～15分、程良く焼き色がつくまで焼きます。
- ⑨ 粗熱がとれたら型から外し、冷めないうちにカットします。
→アドバイス