



米粉のほろほろ生地と、チョコの濃厚さがたまらない♡コーヒーによく合うデザートです。お菓子作りがとても苦手な私でもできる簡単レシピ！

濃厚しあわせ♡ チョコタルト

材料 18cm タルト台

ー生地ー

米粉 100g
バター 40g(室温にする)
砂糖 40g
卵黄 1個
豆乳 大さじ1

ーチョコフィリングー

板チョコ 3枚(150g)
生クリーム 1パック(200ml)
豆乳 50ml
卵 1個

作り方

タルト生地

1. 室温のバターと砂糖をよく混ぜてクリーム状にする。卵黄を加えて混ぜたら、豆乳も入れてよく混ぜる。
2. 米粉を加えたらひとまとまりになるまで混ぜる。丸くまとめ、ラップに包んで30分程冷蔵庫で寝かせる。
3. ラップの上から5mm程度に伸ばしたら、油(米油、サラダ油など)を塗ったタルト型に敷く。隙間がないように指でおす。フォークで全体に穴を開ける
4. 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。

チョコフィリング

5. 板チョコを細かく刻む。生クリームと豆乳を鍋に入れて熱したら、沸騰する直前で火を止める。
6. チョコを加えて全部溶けたら、溶き卵を加えてしっかり混ぜる。
7. タルト生地に注ぎ、170℃で20分焼いて完成。