

カリiforniaプルーンとオレンジ クランベリーのミンスマートタルト



材料: 6~8人分

カリiforniaプルーン	150g	ミンスマート	250g
クランベリーソース	75g	砂糖漬けオレンジピール	50g
ブランデー or オレンジジュース	75ml	薄力粉	225g
モルトミルクパウダー	25g	バター	125g
粉砂糖	大さじ1	氷水	大さじ3~4

ピーター・シドウェルシェフによる、イギリスの伝統的なミンスパイのアレンジレシピ。カリiforniaプルーン、オレンジ、クランベリーで、爽やかな酸味をプラス。ミンスマートの甘さを引き立てる、華やかなホリデータルトです。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法や
プルーンを使った他のレシピは[こちら](#)

