

## カリフォルニアプルーンとオレンジ クランベリーのスミスミートタルト



材料：6~8 人分

カリフォルニアプルーン	150g	スミスミート	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スミスパイのアレンジレシピ。カリフォルニアプルーン、オレンジ、クランベリーで、爽やかな酸味をプラス。スミスミートの甘さを引き立て、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

