

カリフォルニアプルーンとメープルシロップの ピーカンナッツタルト



材料：

カリフォルニアプルーン	90g	冷たい薄力粉	200g
塩	小さじ2	砂糖	105g
冷たいバター	110g	氷水	30～40ml
りんご酢	小さじ1	ピーカンナッツ	90g
溶かしバター	60g	卵	4個
メープルシロップ	300g		

伝統的なサンクスギビングのデザートであるピーカンパイを、カリフォルニアプルーンとメープルシロップを使って、小さく可愛らしいアレンジにした一品です。

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

