

## 焼きプリンタルト（本巣市学校給食メニュー）

～自分で作れちゃう給食人気デザート～

間食・1人分 396 kcal



### 材料（4人分）

タルト	
ビスケット	100g
バター	50g
プリン生地	
小麦粉	30g
砂糖	100g
卵	2個
牛乳	200ml
タルト型	18cm位
オーブンシート	

### 作り方

#### 1. タルト型の作り方

- (1) ビスケットを袋に入れ、大きな固まりがなくなるまで、手でくねくねさせます。
- (2) バターを耐熱容器に入れ、電子レンジで溶かします。  
溶かしたバターを(1)の袋に流し入れ、よくこねます。
- (3) オーブンシートを敷いたタルト型に(2)を入れ、スプーンの背などで押し固めます。
- (4) 180℃のオーブンに(3)を入れ、10分焼きます。

#### 2. プリンの生地の作り方

- (1) 耐熱用のボールに卵を割り入れ、軽く混ぜます。
- (2) (1)に砂糖を入れ、よく混ぜます。
- (3) (2)に牛乳を入れ、よく混ぜます。
- (4) (3)にふるいにかけた小麦粉を入れ、粉がなくなるまで混ぜます。
- (5) (4)を電子レンジに入れ、500wで1分加熱します。
- (6) (5)を電子レンジから取り出し、混ぜます。
- (7) (5)と(6)の工程を3～4回（とろっとしたクリーム状になるまで）繰り返します。
- (8) 1で焼いたタルト型に、(7)を流し入れます。
- (9) 200℃のオーブンに(8)を入れ、10分焼きます。  
(好みの焼き目がつくまで)
- (10) (9)を冷蔵庫でよく冷やします。  
一晩冷やすと更に美味しくなります。

本巣市学校給食センター  
のレシピ動画はこちら

