

「そば粉のガレット」

材料

『生地』 10枚分 (19cm)

- そば粉...100g
- 小麦粉...100g
- 水...300g
- 卵...2個
- 砂糖...小さじ1
- 塩...小さじ1/2
- バター...10g
- オリーブオイル...10g

『ガレットの具』 (4枚分)

- 卵...4個
- チーズ (ピザ用チーズ) ...60g (15g×4枚分)
- ミニトマト...4個
- ハーブ (バジルやイタリアンパセリなど) ...少々

『デザート用の具』 (残りの生地で)

- ジャム
- 生クリーム
- 果物など



作り方

- ①バターをレンジで溶かす。レンジで数秒で溶けます。
 - ②生地材料をボウルに入れ泡立て器で混ぜる。(30分ほど冷蔵庫で休ませる。)
 - ③熱したフライパンに薄く油を敷き「②」の生地をおたまですくい、流し入れる。この時フライパンを動かしながら生地が丸く広がるようにする。
 - ④焼いている生地の真ん中に卵を割り入れ、上にチーズをかける。端を4ヶ所折り、卵が流れ出ないようにしたら、フタをして焼く。
 - ⑤卵の黄身が半熟ぐらいに焼けたら、お皿に盛り付け、トマトやハーブなどを飾る。
- 残った生地でジャムや生クリーム、果物などを添えてデザートに!!

Memo

