

四街道市食材使いきりレシピ 2019

レシピ名

ピーナッツフロランタン

レシピ考案者：四街道高校
料理研究部のみなさん



ピーナッツフロランタン

「材料」

- ～カラメル～
- ☆ 生クリーム 大き口2 パンの耳
- ☆ 砂糖 80g [4枚]
- ☆ 無塩バター 50g
- ☆ ピーナッツ 70g

☆ 下準備 ☆

- ☆ バターを室温に戻しておく。
- ☆ (レンジの場合は様子を見ながら
- ☆ 少しずつ加熱してください。)

「レシピ」

- ① パンを6等分に切る。
- ② 160Wオーブで10分焼く。(かたくなったらok!)
- ③ フライパンにピーナッツ以外の材料を入れて、煮つめる。
- ④ クリーム色になったら、ピーナッツを入れる。
- ⑤ ②で焼いたパンに④をぬる。
- ⑥ 170Wで10分焼く。

