\ Let's cook! /



材料:4人分

• タルト生地:1枚

梨(スライス):2個クリームチーズ:100g

• 粉糖:50g

• バニラエッセンス:数滴

• シナモンパウダー: 小さじ1/2

• アーモンドスライス:適量

作り方

- 1. タルト生地を型に敷きつめ、フォークで穴を開ける。
- 2. クリームチーズと粉糖、バニラエッセンスを混ぜてタルト生地に塗る。
- 3. 梨を並べ、シナモンパウダーを振りかける。
- 4.180度に予熱したオーブンで25分焼き、アーモンドスライスを トッピングして再び5分焼く。