



今月の料理

「簡単!りんごとさつまいものタルトタン風」

材料 (直径6cm×高さ5cmのプリン型 4個分)

1個分→219kcal

- りんご …… 250g (1個分)
- さつまいも …… 100g
- バター …… 30g
- グラニュー糖 …… 40g
- レモン汁 …… 5cc
- シナモン …… 適量
- 冷凍パイシート (市販品) …… 1枚 (11×18cm)
- 〈飾り用〉 ● 粉糖 …… 適量
- セルフィーユ …… 適量

ワンポイントアドバイス

りんごは酸味のある紅玉やふじで作るのがおすすめ! クリスマスのデザートとしてもぴったりです。



私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校 食品調理科 3年
 たなか けい ふじかわ ひろと めのしん と
 田中 奎伊さん 藤川 大翔さん 目野 駿翔さん

作り方

- 1 冷凍パイシートを約18×18cmにのばす。プリン型の外側に合わせた直径約7cmの丸型に切り、パイ生地を4枚作る。フォークで穴をあけ200℃のオーブンで5分焼く。
- 2 りんごは5mmのいちよう切りにする。さつまいもは2mmのいちよう切りにし、水にさらす。
- 3 鍋にバターとグラニュー糖を入れ中火にかける。ミルクティー色になったら、水気を切った2を加えさっと炒め、蓋をしてときどき鍋をゆらしながら煮詰める。汁気がなくなりキャラメル色になったら、レモン汁とシナモンを加えて火を止める。
- 4 プリン型にクッキングシートを敷き、その中に3を均等に詰める。上に1をかぶせて200℃のオーブンで7～8分焼く。
- 5 十分に冷めたら、皿にひっくり返して型から外し、粉糖とセルフィーユを飾って完成!



小城のフリーペーパーおぎなうのオススメ



相続手続

家や田や畑が亡くなった方の名義になっている

遺言書

死んだら、家や土地の名義はどうなるだろう

その他 建設業許可(新規・更新・決算変更届)等

行政書士 杠 繁美

(日本行政書士会登録番号 05410974)

〒849-0314 小城市芦刈町三王崎1780番地3

TEL 0952-37-0939

FAX 0952-37-0949

携帯 090-8836-5630

行政書士には守秘義務があります。
 お気軽にご連絡ください。
 お電話下さればお伺いいたします。

相談は
無料です。

JAさが令和6年度職員採用試験のご案内

応募資格 昭和58年4月2日以降に生まれ、
令和6年3月末までに高校・短大・専門
学校・大学を卒業または卒業見込みの方

就業場所 佐賀県内 (JAさが管内)

応募職種 総合職、農機専門職、畜産指導員、
渉外 (営業職)

事業内容 総合JA事業 (営農指導・販売、購買、
信用、共済、総務管理)

募集区分や試験詳細は年齢等により異なります。
 詳しくは弊組合ホームページをご覧ください。

＼ご応募お待ちしております!／

JAさが
ホームページ▶



年間休日
125日!
(2023年度)

佐賀県で
安定的に
働く!

福利厚生。
研修制度
充実!

問合せ先

佐賀県農業協同組合 総務部 人事課
 ☎0952-25-5190 ✉saiyo05@saga-ja.jp

有料広告

