

## キャラメルナッツタルト

久々のおやつレシピの紹介です。市販のタルト型を使って、準備時間は少なく①温めて、②流し入れ、③オーブンで焼くだけ3ステップでできる、極めて簡単なナッツタルトの紹介です。大量に作って配るには便利なお菓子。お好みのナッツを使って作ってみましょう。私はピスタチオが好きです。

【材料】	9個分
<input type="checkbox"/> 生クリーム	40g
<input type="checkbox"/> バター	40g
<input type="checkbox"/> 砂糖	40g
<input type="checkbox"/> はちみつ	20g
<input type="checkbox"/> ミックスナッツ（無塩）	60g



アーモンド、ピスタチオ、クルミ、カシューナッツなど好みのナッツ類

★ タルト型（市販） 9個入り

### 【作り方】

0. オーブンを180℃で予熱する。
1. 片手鍋に生クリーム、バター、砂糖、はちみつを入れ、中火にかけて焦げないように混ぜながら軽く煮立てる。ミルクティーのような色になればOKです。
2. 1の生地をスプーンを使ってタルト型に入れ、その上からナッツを適宜入れる（生地が余っていればナッツの上からかけてもよし）。
3. クッキングシートを敷いたオーブンにタルトをのせ、180℃で15分焼成する。