

# Let's cook!

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 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。