

# SuperMori

JAぶい 粟南支店  
058-328-2511 平成29年度  
((購買窓口)) 第12号  
058-328-7220

## 年金友の会

### 「会員の集い」

2/5開催



女性部の方の大正琴のステージや  
しんどう幹司による歌まねパフォー  
マンスを行い、楽しんでいただきました!



## 干し野菜の フロランタン

○ 材料 (20cm角の天パン1枚分)

レンコン... 5cm ニンジン... 1/4本  
サツマイモ... 1/3本 カボチャ... 200g  
ゴボウ... 1/4本 トマト... 1/2個  
クルミ... 40g 米粉(製菓用)... 130g

A (バター... 60g, グラニュー糖... 40g, 卵... 1個, 塩... 小さじ1/3杯)

B (バター... 70g, グラニュー糖... 70g, ハチミツ... 大匙2杯, 生クリーム... 70mL)

- ① 野菜は皮付きの手で薄く切り、大きさを揃えるように重ねる。1日6時間程度、2~3日かけて天日に干す(排湿、150℃のオーブンで15分焼く)、手で細かく砕く。
- ② 米粉にAを加え混ぜてクッキー生地を作り、冷蔵庫で約30分ねがせる。
- ③ ②を天パンに薄く伸ばし、フォークでこぶし状の穴をあけ、170℃のオーブンで15分焼く。
- ④ フライパンにBを入れて、弱火で煮つめる。キャラメル色になったら、①の干し野菜を加え混ぜ、フィリングを作る。
- ⑤ ③のクッキー生地の上に④のフィリングをのせて均一に伸ばし、170℃のオーブンで15分焼く。
- ⑥ レッパで冷まし、食べやすい大きさに切り分ける。

[2013月「家の光」掲載]

