



## だしキャラメルフロランタン

- ・味噌汁など、塩分を抑える役目としてだしが使われることが多いことを知り、塩キャラメルから着想を得て、塩をだしで代用したフロランタンを作りました。
- ・洋菓子に和風の要素を加えることで上品な味に仕上げました。

### 食材 5cm角16個

#### クッキー生地

- ・ バター …50g
- ・ 砂糖 …20g
- ・ 卵 …1/2個
- ・ 小麦粉 …170g

#### だし汁

- ・ 水 …100cc
- ・ かつお節…20g

#### キャラメル

- |   |                    |
|---|--------------------|
| A | ・ バター …25g         |
|   | ・ 牛乳 …25g          |
|   | ・ 砂糖 …25g          |
| B | ・ だしのでがらし          |
|   | ・ めんつゆ(2倍濃縮) …10cc |
|   | ・ アーモンドスライス …25g   |
|   | ・ 牛乳 …50cc         |

## 栄養価 5cm角16個

エネルギー1552kcal、たんぱく質23.7g、  
脂質77.9g、炭水化物184.7g、食塩相当量0.9g

## ～作り方～

### クッキー生地

1. ボウルにバターを入れてクリーム状になるまでヘラで混ぜ、砂糖を加えてすり混ぜる。  
溶き卵とだし汁を加えて混ぜたら、薄力粉を加えさっくりと混ぜる。
2. ひとまとめにして、オーブンシートに正方形に広げたら、フォークで全体に薄く穴を開ける。
3. 180℃に余熱したオーブンで15分焼く。

### キャラメル

1. だしの出がらしをみじん切りにしたものに、めんつゆ(2倍濃縮)10ccを加えておく、アーモンドスライスはオーブンで70℃ 20分、200℃ 2分と段階的に加熱する。
2. 鍋にAを入れ、ふつふつしてきたらBを加え、混ぜながら煮る。牛乳50ccを加えてさらに煮詰める。

### 仕上げ

焼けたクッキーにキャラメルをかけ、キャラメルが固まったら、切り分ける。