

パルミジャーノと黒胡椒のサブレ



使った商品はこちら



SETAN
WITH THE BEST
Food

パルミジャーノ レッジャーノ

イタリアを代表するチーズのひとつ。
もちろん原産地名称保護制度DOP認証済。
24ヵ月熟成。

パルミジャーノと黒胡椒のサブレ

[材 料 (2人分)]

薄力粉	100g
無塩バター	60g
パルミジャーノ レッジャーノ	35g
グラニュー糖	20g
溶き卵	1/2個分
粗挽き黒胡椒	小さじ1/2

[つくり方] 調理時間：約30分 ※冷蔵庫でサブレ生地を休ませる時間を除く

1. パルミジャーノ レッジャーノは粉におろしておく。
2. 室温に戻したバターにグラニュー糖を入れてまぜ、溶き卵を加えてまぜてから、1、振るった薄力粉、黒胡椒を加えて、練らないようにまぜながら、ひとかたまりにする。
3. 2を20cmの長さの棒状に成型し、ぴっちりとラップで包んで冷蔵庫で一時間ほど休ませる。
4. 3を7mm程度の厚さにカットし、180度のオーブンで15分ほど焼く。