

# カテェネ 農食ツアーリズム 「みかん」を使ったレシピ



**みかんサブレ** | 細かく刻んだ皮入りの  
しっとりしたサブレ  
ホームパーティにも！



## ● おいしく作るポイント ●



### POINT 1

みかんの表面を塩で洗うことで、皮表面のワックス（自然のもの）を落とせます



### POINT 2

薄切りにしたみかんの直径に合わせて生地を棒状に伸ばしましょう

## 〈材料（15枚分）〉

- みかん（小） 3個
- 無塩バター 100g
- グラニュー糖 80g
- 塩 ひとつまみ
- 卵 1/2個（25g）
- 粉糖 適量

### A

- 薄力粉 120g
- 強力粉 30g

（注）事前に目の細かいザルなどで合わせてふるっておきます

## 〈作り方〉

1. みかんは塩（分量外）をまぶしてもみ、流水で洗う（point1）
2. みかんを皮ごと5mm厚に薄い輪切りにして、合計15枚用意する。残りの皮の部分10g分を細かく刻む
3. 常温に戻しておいた無塩バターをボウルに入れてゴムベラでやわらかくし、グラニュー糖と塩を加えてすり混ぜ、溶きほぐした卵を2回に分けて加え、さらによく混ぜる
4. 2の細かく刻んだみかんの皮を加えて混ぜ、Aを2回に分けて加えてゴムベラでさっと混ぜる
5. 4を棒状に伸ばし、ラップに包んで冷蔵庫で半日ほどしっかりと固まるまで冷やす（point2）
6. 冷蔵庫から取り出した5の生地を7mm厚に切り、オープンシートを敷いた天板に並べ、2の輪切りにしたみかんを1枚ずつのせる
7. 6の上から茶こしで粉糖を2回ずつふり、180℃に予熱したオーブンで約15分焼く