

MY Recipe

ココナッツサブレの塩キャラメルクランチサンド

「1つ満足」をイメージして作りました。
簡単に作ることができる最高のお菓子です！

材料：5個分



Point

ココナッツサブレの優しい風味と
バター薫る塩キャラメルが絶妙にマッチ！

- ココナッツサブレ：16枚
- バター（有塩）：50g
※クランチ用
- バター（有塩）：30g
※キャラメル用
- グラニュー糖：70g
- 生クリーム乳脂肪分35%：70cc
- 塩：小さじ3分の1
～飾り～
- 白チョコペン
- ピンクチョコペン
- ピスタチオやフランボワーズ等

🕒 調理時間：45分

Cooking Instructions

- ① ココナッツサブレ16枚を袋等に入れ軽くたたいて3～5mm程度に粉碎し、溶かしたバターを入れて馴染ませる。（50gのバターは耐熱容器に入れ電子レンジ600W20秒ほど加熱し溶かしておく）
- ② ①をハートの型にスプーンで押し固めるように入れ、冷凍庫で20分ほど冷やしてクランチを10枚作る。
- ③ グラニュー糖をフライパンに入れ、全体が溶けるまで加熱する。
- ④ ③にバター30g、生クリーム、塩を入れ、キャラメル色になったら火を止める。
- ⑤ 冷やしておいた②を型から取り出す。取り出したクランチ5枚に④の塩キャラメルを片面に塗り、残りのクランチ5枚でサンドする。
- ⑥ お好みのデコレーションをして完成！！

【プチ贅沢をおうち時間に！】

- ◇ 塩キャラメルの火加減が難しく、そこをうまくできるかが勝負です。
- ◇ コーヒーや紅茶との相性も抜群です！ぜひお試しください！