



## レモンサブレ

デザート・スイーツ

### 材料

〈直径4cm×18枚〉

・薄力粉	120g	・塩	ひとつまみ
・粉砂糖	20g	・レモンゼスト	2g(1/2個分)
・食塩不使用バター	80g	・和三盆シロップ(サントリー わつなぎ 和三盆)	15g
・ピスタチオ	適量		

【レモンアイシング】

・粉砂糖	30g~	・プルコレモン	小さじ1(5ml)
・レモンゼスト	1g		

### 作り方

- (1) ボウルに薄力粉、塩、粉砂糖をふるい入れ、レモンゼストを入れる。
- (2) 冷蔵庫で冷やした1cm角にカットした食塩不使用バターを入れ、手でもみサラサラ状にする。
- (3) 和三盆シロップを加え、ひとかたまりにし、直径3cmの棒状に形を整え、ラップして冷蔵庫で1時間寝かせる。
- (4) 7~8mm厚にカットし、170℃で12~15分焼成する。
- (5) 冷めたサブレに、レモンアイシング、ピスタチオで飾る。

【レモンアイシング】

- (1) ボウルに粉砂糖を入れ、中央にプルコレモンを半量入れ混ぜ、粉砂糖を溶かしていく。全部が混ざり、ぽとっと落ちる固さに粉砂糖で調整する。
- (2) レモンゼストを入れ混ぜる。



### このレシピに使用した商品

果汁入り飲料



プルコレモン

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、レモンの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

シロップ



わつなぎ 和三盆

徳島で伝統的に生産されている「阿波 和三盆糖」。その希少で高価な糖原料を100%使用し、上品でやさしい甘さのシロップに仕上げています。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ  
*Arrange Recipes*

