

## \* 紅玉のクラフティー (4人分) \*

### ■材料

- ・ 紅玉 1個 →皮をむいて1/4にする。さらに4等分のくし形にカット。
- ・ 卵 1個
- ・ グラニュー糖 25g
- ・ 米粉 20g
- ・ 牛乳 85g ※豆乳でも可
- ・ バニラオイル 少々
- ・ グラニュー糖 適量 (焼成前のトッピング用)



### ■作り方

【1】耐熱ココットにバターを塗布する。

【2】ボウルに材料を順に入れていく。

卵を入れ、泡だて器で混ぜ、グラニュー糖を二回に分けて混ぜ、米粉を加える。

牛乳を少しずつ混ぜていく。

※卵の匂いが気になる場合は、バニラオイルも加えると良い。

【3】耐熱ココットにカットした紅玉を入れ、生地を流していく。

紅玉の上にグラニュー糖を適量かける。180℃ 15分焼成後、完成。

(熱いうちにバニラアイス等を適量のせると美味しくなります。)