



軽食

さくらんぼのクラフティ



【材料】	分量（2人分）
仙台麦（1cm幅の輪切り）	1本
さくらんぼ	300g
薄力粉	大さじ3
グラニュー糖	大さじ3
レモン	1/2個
粉糖	適量
牛乳	200ml
バター	少々
バニラエッセンス	少々

【調理方法】

1. さくらんぼはよく洗ってから、半分に切って種を取り除く。お皿に移し、レモン汁を大さじ2、粉砂糖を振りかけて1時間ほど置いておく。
2. 耐熱容器にバターを塗っておく。ボウルに、薄力粉とグラニュー糖を入れて混ぜ合わせてから、牛乳200mlを、ゆっくりとまわし入れながらかき混ぜる。卵を割り更にかき混ぜ、バニラエッセンスも加える。
3. 190度に熱したオーブンで、耐熱容器に2)、さくらんぼ、仙台麦を加えて、45分ほど焼く。周りがふくらんで、フォークで刺しても何もついてこない状態になるまで。
4. オーブンから出して冷ましたら、粉砂糖をかけて完成。