

# さくらんぼのクラフティー

エネルギー: 958kcal(直径 20cm 型1台分)



## \*材料と分量\* (分量は4人分です)

さくらんぼ(佐藤錦)	200g
バター	適量
A 砂糖	大さじ6
A 小麦粉	大さじ2
A 卵	1個
A 牛乳	100ml
A 生クリーム	100ml

## \*作り方\*

- (1) さくらんぼの柄と種をとる。
- (2) A の砂糖、小麦粉、卵、牛乳、生クリームをまぜ合わせる。
- (3) 焼き型にバターをぬり、(2)の半量を流し込み(1)のさくらんぼをのせて、170°Cにあたためたオーブンでおよそ8分焼く。
- (4) (3)に残りの(2)を流しいれて、さらに8分焼く。表面を軽く押さえてみて、弾力があり固まっていればできあがり。

(1)



(2)



(3)



(4)

