

ベリーベリークラフティ



【材 料 (4 人分)】

- ・たまご 2個
- ・砂糖 50g
- ・片栗粉 20g
- ・生クリーム 200ml
- ・牛乳 50ml
- ・バター 適量
- ・いちご 1パック
- ・ブルーベリー 10粒
- ・粉砂糖 少々

【作 り 方】

- ① いちごのヘタをとる。
- ② ボウルにたまごを割り入れ、砂糖を加えて泡立て器で混ぜる。
- ③ ②に片栗粉、生クリーム、牛乳の順に加えては混ぜ、目の細かいザルでこす。
- ④ バットにバターを薄く塗り、①を並べ、ブルーベリーを散らして③を流し込む。
- ⑤ 天板に載せ、170℃のオーブンで 30～40 分ほどきれいな焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ バットの底を冷水につけて冷やし、食べるときに粉砂糖を振る。

(メモ)

焦げ色がついたら完成です。

◎レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 楽笑クラブ