

ぶどうのクラフティ

1人分当たり栄養価：エネルギー97kcal/たんぱく質 1.6g/塩分0.1g



**プリンのようなケーキのような
しっといしたお菓子。
ぶどうの香りが広がって、高級な洋酒
がたっぷり入っているかのよう。
熱々でも、冷たく冷やしても、おいし
く召し上がれます。**

材料(4人分)

- ぶどう 8個(大粒)
- 卵 1/2個
- 砂糖 1.5g
- 小麦粉 1.2g
- バター 5g
- 牛乳 38ml
- 生クリーム 25ml
- バニラエッセンス 少々

作り方

1. ぶどうは軸から外して洗い、半分に切る。皮は付けたまま、種は除く。
2. ボウルに卵を溶き、砂糖、小麦粉を加えて混ぜる。
3. 溶かしバターを加えて混ぜる。
4. 牛乳、生クリーム、バターを加えて混ぜる。
5. バターを塗った型に、ぶどうを並べ、4を流し入れる。
6. 180℃のオーブンで20分くらい焼く。