



※写真はイメージです。

生地の甘さにぶどうの酸味がアクセント！

ぶどうのクラフティ

材料 (直径19cm×深さ3cmの耐熱容器1個分)

ぶどう(種なし).....	32粒	
A	卵.....	1個
	卵黄.....	1個分
	牛乳.....	大さじ2
	生クリーム.....	100ml
	砂糖.....	大さじ3・1/2
薄力粉.....	大さじ2	
バニラエッセンス.....	3~4滴	
バター.....	少々	

作り方

1. ぶどうは洗って水気を拭く。
2. ボウルにAを入れてよく混ぜ、薄力粉をふるって入れ、バニラエッセンスを加えて混ぜ、目の細かいざるでこす。
3. 耐熱容器の内側にバターを塗り、2を流し入れて1を並べ、ラップをして電子レンジ(500w)で6分程加熱する。