

## ヤーコンとリンゴのクラフティー

### 【 材 料 】

			(4人分)
卵	…		28g
砂糖	…		12g
バター	…		8g
小麦粉	…		12g
BP	…		3.2g
りんご	…		40g
ヤーコン	…		40g
バター	…		2g
砂糖	…		6g
レモン果汁	…		少々
砂糖(粉糖)	…		少々

### 【 作り方 】

- ① ヤーコン・りんごは皮をむき、イチヨウ切りにして、ヤーコンは水にさらしておく。
- ② 鍋にバターを弱火で熱し、ヤーコン・りんごを炒め、全体にバターがなじんだら砂糖を加える。表面が透き通るまで煮詰める。
- ③ 卵を泡立て、砂糖・ふるった小麦粉・BP・溶かしバターを加えて混ぜ、さらに②を混ぜる。
- ④ アルミカップに③を入れて180℃で10～15分焼く。
- ⑤ 焼きあがったら表面に粉砂糖をふる。

( ヤーコンの出回る今のシーズンがチャンスです ✨ )

