

きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

ピオーネのフルーツグラタン

材 料

卵 黄	25g	グラニュー糖	30g
薄力粉	6g	生クリーム	95g
牛 乳	25g	ピオーネ	15 粒
バニラエッセンス	0.5g		

作 り 方

卵黄とグラニュー糖、薄力粉を泡立て器ですり混ぜる。

生クリームと牛乳を加えて混ぜ、バニラエッセンスも加える。

グラタン皿にピオーネを並べて生地を流し入れる。

160 のオーブンで約 35 分焼く

網にのせて冷ます。

生クリーム、ピオーネを飾る。