

# アップルクランブル

おからが入ったサクサクのクランブルはりんごの甘さを引き立てます



## 材料（16cm 角型）

りんご	.....	1 個
レーズン	.....	20g
レモン汁	.....	大さじ 1
<クランブル>		
おからパウダー	.....	20g
アーモンドプードル	.....	10g
砂糖	.....	20g
はちみつ	.....	大さじ 2
なたね油	.....	20g
	.....	

## 作り方

- 1 りんごはよく洗い、皮ごとくし形に 5mm 厚さに切る。バットに並べレモン汁をかけておく。
- 2 クランブルを作る。ボウルにおからパウダー、アーモンドプードル、砂糖、はちみつ、なたね油を入れてよく混ぜる。
- 3 バットに並べたりんごにレーズンを散らす。
- 4 3 に 2 のクランブルを広げてのせる。
- 5 180℃のオーブンで 40 分程度表面に焼き色がつくまで焼く。  
・シナモンパウダーを振りかけて風味をつけても良いでしょう