

洋梨のクラフティ

赤ワインで煮た洋梨が風味よいクラフティです



材料（ココット型3個分）

洋梨	……	1個
赤ワイン	……	大さじ2
砂糖	……	大さじ1
豆乳	……	100ml
寒天パウダー	……	2g
上新粉	……	大さじ1
なたね油	……	大さじ1
砂糖	……	大さじ2
	……	

作り方

- 1 洋梨は皮をむき、芯を取り除き、いちよう切りにする。
オーブンは200℃に余熱しておく。
- 2 鍋に1の洋梨、赤ワイン、砂糖を入れ、弱火で汁気がなくなるまで煮て冷ましておく。
- 3 ボウルに上新粉、砂糖、寒天パウダーを入れかき混ぜる。さらになたね油、豆乳を加えよく混ぜる。
- 4 ココット型に3等分にした洋梨をおき、3を静かに注ぐ。
- 5 オーブンで表面にうっすらと焼き色がつくまで15～20分程焼く。
- 6 オーブンから取り出し、室温になるまで冷ます。冷めたら冷蔵庫で冷やす。

・洋梨は水分の多い果物なので、そのまま生地に入れると、生地がゆるくなってしまいます。赤ワインと一度煮る事で、水分をとばして、生地になじみやすくなります。

・洋梨をりんごや桃など変えてもおいしくできます。