



巨峰のクラブケーキ

材料 2人分

- 巨峰 200g
- 卵 1個
- 牛乳 100cc
- 小麦粉 20g
- 砂糖 20g
- ラム酒 小さじ 1杯
- バター 3g
- 粉砂糖 少々



1人分 199 Kcal

Happy
Halloween!



作り方

1. 巨峰は水洗いをして半分に切り種を取る
2. オーブンを180度で予熱し、耐熱容器にバターを塗る
3. ボウルに卵、牛乳、小麦粉、砂糖、ラム酒を混ぜ合わせる
4. 耐熱容器に巨峰を並べ、3を流し入れる
5. 4を180度に温めたオーブンで30分程焼く
6. 荒熱をとって粉砂糖をかけて出来上がり♪

