

うまいルレシピ りんごのクランブル



焼いてジューシーになったりんごにタルトとクランブルのザクザク感が相性抜群！ホットケーキミックスを使って手軽に作ることが出来ます。見栄えもいいのでおもてなしや手土産にもおすすめです♪



材料：オーバル型25cmグラタン皿 1個分

☆生地用

- ホットケーキミックス 120g
- 冷たい無塩バター(1cm角に切る) 60g
- 砂糖 40g
- 塩 ひとつまみ
- クルミ (包丁で刻む) 40g



☆りんごフィリング

- バター 30g
- りんご 2個(皮ごと1.5cm角に切る)
- 砂糖 30g
- レモン果汁 90cc



1. ボウルに【☆生地用】を入れて混ぜ、指先でバターをすり混ぜてそぼろ状にする。刻んだクルミを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
2. フライパンにバター30gを中火で溶かし、りんご、砂糖を加えて炒める。砂糖が溶けたらレモン果汁を加え、汁けがなくなるまで炒めてグラタン皿に入れる。
3. 200℃に温めたオーブンで20分焼く。
4. 熱々のクランブルにバニラアイスを添えて、お皿に盛りつけて出来上がり！

