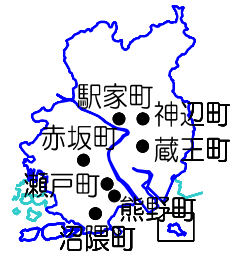


# ぶどう

漢名：葡萄  
 英名：grape  
 科名：ブドウ科  
 原産地：ユーラシア大陸  
 アメリカ東部



産地はここ!!



マスカット・ベリーAやピオーネをはじめとして、多くの品種が栽培されています。生産されている多くのぶどうは、種無し処理が行なわれています。

## ぶどうのケーキ

### 材料 (4人分)

ぶどう・・・・・・・・・・100g  
 卵・・・・・・・・・・1個  
 グラニュー糖・・・・・・・・30g  
 アーモンドパウダー・・・・12g  
 生クリーム・・・・・・・・80cc  
 無塩バター・・・・・・・・12g



エネルギー	129kcal	カルシウム	19mg
たんぱく質	2.0g	食物繊維	0.3g
脂質	9.8g	食塩相当量	0.1g

### 作り方

- 1 無塩バターを室温にでもどし、溶かしておく。
- 2 ボウルに卵を入れ、よく溶きほぐす。
- 3 ②にグラニュー糖とアーモンドパウダー、生クリーム、①の順に加えて混ぜる。
- 4 皮と種を取ったぶどうを4等分に切り、耐熱皿に並べる。
- 5 ④に③を加え、180℃のオーブンで18~20分焼く。
- 6 粗熱が取れたら、冷蔵庫でよく冷やす。

## ぶどうゼリー

エネルギー	49kcal	カルシウム	3mg
たんぱく質	0.2g	食物繊維	0.2g
脂質	0.1g	食塩相当量	0.1g

### 材料 (4人分)

ぶどう・・・・・・・・・・8粒 100%ぶどうジュース  
 砂糖・・・・・・・・大さじ2弱 ・・・・・・・・120cc  
 粉かんでん・・・・・・・・2g 水・・・・・・・・100cc

### 作り方

- 1 ぶどうは皮と種を取り、半分に切る。
- 2 砂糖、粉かんでん、ぶどうジュースと水を合わせ、2分間以上煮立てる。
- 3 型に①②を入れ、冷やして固める。

