

# もものグラタン



神辺町産  
「もも」使用



## 栄養価(1人分あたり)

エネルギー	124kcal
たんぱく質	2.3g
脂質	6.2g
食塩相当量	0.1g

## 材料(4人分)

もも	120g	卵	1個
レモン汁	少々	牛乳	10ml
バター	適量	生クリーム	40g
砂糖	大さじ4	バニラエッセンス	少々
小麦粉	小さじ4		

## 作り方

- ① ココット型またはグラタン皿に、薄くバターをぬる。
- ② ももは皮と種を取り除いて食べやすい大きさに切り、レモン汁をかけて①の型の中に入れる。
- ③ ボウルに砂糖、ふるいにかけて小麦粉を入れて混ぜ合わせ、ときほぐした卵を加えてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- ④ 室温にもどした牛乳、生クリームを合わせ、③の中に少しずつ加えて混ぜ合わせる。さらに、バニラエッセンスをふり入れる。
- ⑤ ④をこして②に流し入れ、180度のオーブンで18~20分焼く。

