

きなこのダッチベイビー&きなこカスタードクリーム



できあがり 1人分

材料

■ダッチベイビー

薄力粉 30g

とろけるきなこ 5g

塩 少々

卵 1個

牛乳 50ml

無塩バター 10g

■きなこカスタードクリーム

卵黄 1個

豆乳 75ml

とろけるきなこ 大さじ2

■トッピング

いちご 適量

ブルーベリー 適量

ミント 適量

とろけるきなこ 適量

作り方

- 1 ■ダッチベイビー
薄力粉・とろけるきなこは合わせて、ふるう。
- 2 ボウルに、常温にもどした卵と電子レンジで50℃位に温めた牛乳を入れ、混ぜ合わせる。
- 3 ②の半量・塩を①に加えて泡だて器で混ぜ合わせる。残りの半量も加えて、よく混ぜる。
- 4 オーブンの天板にスキレットを置いて210℃に予熱する。
- 5 ④に無塩バターを入れて溶かし、③を流し入れる。
- 6 200℃に下げ、12分焼く。焼きあがったら、フルーツ・カスタードクリームをトッピングする。
- 1 ■きなこカスタードクリーム
小鍋に卵黄・とろけるきなこを入れ、豆乳を少しずつ加えて、混ぜ合わせる。
- 2 弱火にかけ、とろみがついたら火からおろして、冷蔵庫で冷やす。