# さくらんぼのフラン

調理時間　約20分
カロリー　110kcal(1人分)

材料　(直径7cmのココット5個分)

| | |
|---|---|
| さくらんぼ | 25粒 |
| バター | 適宜 |
| (A) | |
| グラニュー糖 | 10g |
| レモン汁 | 小さじ1 |
| キルシユ(あれば) | 小さじ1 |
| (フラン生地) | |
| 卵 | 1個 |
| グラニュー糖 | 20g |
| 薄力粉 | 10g |
| 生クリーム | 30ml |
| 牛乳 | 60ml |
| 溶かしバター | 7g |
| レモン汁 | 小さじ1 |

## 作り方

1. さくらんぼは飾り用以外果柄を取り、種はナイフで半割にして取りのぞきAをまぶす。
2. ボウルにBのフラン生地を合わせる。
3. ココットに薄くバターを塗り(1)のチェリーを並べ、浸した汁は(2)に加え、ココットに平均に注ぐ。
4. ダッチオーブンにオーブン内網をセットし(3)をのせ熱湯を注ぎ、蓋をしてグリルに入れる。
5. ケーキ/パンモード(弱め)を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で5分余熱する。

さくらんぼの代わりには、アメリカンチェリー、洋ナシ、リンゴなどでもお試しください。温かいままでも冷やしても美味しい。(冷やす時は粉砂糖をふるとよいでしょう)