杏のかるかん

調理時間	約30分
カロリー	448kcal(1台分)

材料 (ダッチオーブン1台分)

山芋	120g
上新粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
干し杏	8個
砂糖	165g
水	140ml

作り方

1. 上新粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、山芋は皮をむいてすりおろす。
2. ボウルに山芋と砂糖を入れてヘラで練り混ぜ、泡立て器に持ち替えて水を少量ずつ混ぜながら加え、(1)を加える。
3. ダッチオーブンに内網を入れてセットし、食材がつかないところまで水を入れ、オーブンシートを敷いて、(2)を流し入れ干し杏をのせて蓋をしてグリルに入れる。
4. ケーキ/パンモード強めを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。
5. 消火後ダッチオーブンから取り出し網にのせて粗熱をとる。

定番和菓子もダッチオーブンでしっとり美味しく仕上がります。