

■ごまと豆腐のフラン (下関から)



○ 材料 (4人分)

仁保庵 絹豆腐	…300g
練りごま	…大さじ 3
卵	…2コ
砂糖	…100g
コーンスターチ	…20g
生クリーム	…150cc
ゆずの皮すりおろし	…少々
白ごま	…少々

○ つくり方

- [1] 豆腐は軽く水気をきり、裏漉します。
- [2] ボールに[1]、練りごま、卵、砂糖、コーンスターチ、生クリーム、柚子を混ぜ合わせます。
- [3] 耐熱容器に[2]を分け入れ、湯を張った天板にのせ、200度のオーブンで20分焼きます。