



おうちで作ろう!!  
♪ 保育園給食♪

# りんごとさつま芋のクランブル



イギリスのポピュラーなお菓子アップルクランブルを保育園風アレンジしました。秋が旬のさつま芋とりんごを使用しました。温かなくても冷たくてもおいしいです!



## 材料 (9号アルミカップ4個分)

- |   |          |       |      |
|---|----------|-------|------|
| A | りんご      | ..... | 1個   |
|   | さつま芋     | ..... | 1/2本 |
|   | 砂糖       | ..... | 10g  |
|   | マーガリン    | ..... | 小さじ1 |
|   | シナモン     | ..... | 適宜   |
| B | クラッカー    | ..... | 10枚  |
|   | マーガリン    | ..... | 小さじ2 |
|   | サラダ油     | ..... | 小さじ1 |
|   | 牛乳       | ..... | 小さじ1 |
| C | 小麦粉      | ..... | 50g  |
|   | 砂糖       | ..... | 20g  |
|   | マーガリン    | ..... | 20g  |
|   | バニラエッセンス | ..... | 適宜   |

\*カップは耐熱であれば紙でもOKです。

## 作り方

- A
- ① りんごは皮をむき、1.5cm角に切って砂糖とマーガリンを加えて柔らかくなるまで煮る。
  - ② さつま芋は皮をむいて1.5cm角に切ってゆでる。
  - ③ りんごとさつま芋を合わせて、シナモンを振る。
- B
- ④ クラッカーを細かく砕き、マーガリン・サラダ油・牛乳とよく混ぜてカップに強く押さえて敷き詰める。
- C
- ⑤ ボールに小麦粉・砂糖・マーガリン・バニラエッセンスを合わせボロボロになるように混ぜる。
  - ⑥ BにAを平らに敷き、上にCをパラパラとかけて180℃のオーブンで15分程度、表面がきつね色になるまで焼いて、できあがり。

