

## りんごと栗のスイートフラン



2人分

生クリーム 60cc  
卵 1個  
薄力粉 大さじ1  
砂糖 大さじ2  
バニラビーンズ 1/2本  
りんご 1/2個  
栗（茹でたもの。甘露煮でも） 大粒4個  
アーモンドスライス 適量

- 1) りんごは5mmのいちょう切りに、栗は1cm角程度に切り、耐熱容器に入れる。
- 2) 生クリームと卵をよく混ぜ、砂糖、小麦粉を加えてしっかり混ぜ合わせる。  
バニラビーンズを加える。
- 3) 耐熱容器に注ぎ、アーモンドスライスを散らして180度のオーブンで20分焼く。