

柿と洋梨のスクエアケーキ

秋の味覚を楽しむ季節となりました。和を代表する柿とヨーロッパ起原の西洋梨を合わせ、カリッとした仕上りのスイーツを作ってみました。ベースとして初めてオートミールを使ってみました。ホットケーキミックスでも代用可能でしょう。切って混ぜて焼くだけ、調理時間は20分弱。後は焼き上がりを待つだけです。

【材料】

柿	1個(約200g)
洋梨	1個(約150g)
オートミール	100g
グラニュー糖	30g
バター	70g
全卵	2個
粉糖	適量
ラムレーズン	適量



【つくり方】

0. バターを室温に戻しておく。オーブンを160℃に予熱しておく。
1. 室温に戻したバターをなめらかになるまで混ぜ、グラニュー糖を加えて白くなるまで混ぜる。
2. 全卵を溶き、1に少しずつ加える。
3. 柿を刻んで2の生地に加えて混ぜる。
4. クッキングシートを敷いたスクエア型(今回は20cmの型を使用)に、3を流し込む。
5. その上にスライスした洋梨を飾り、160℃のオーブンで30分。その後、仕上げに170℃に上げて20分焼く。
5. 飾りにラムレーズン(なくても可)を散らし、粉糖をふりかけたらできあがり。