

## ガトーインビジブル

スチームコンベクションオープン

Cook Everio  
クックエブリオ

合計加熱時間

約50分

## 材料（パウンド型1台分）

A	りんご	2個
B	全卵	2個
C	グラニュー糖	50g
D	薄力粉	75g
E	牛乳	70ml
F	無塩バター	50g



## 設定

①コンビモード40% 170℃ 50分

## ●下ごしらえ●

- ・りんごはくし切りにし、薄くスライス（2～3mm）する
- ・無塩バターは溶かしておく

## ●作り方●

- 1 ボウルに全卵を割り入れ、グラニュー糖を入れてよく混ぜる。
- 2 ①に薄力粉を2回に分けて振るい入れ、混ぜ合わせる。
- 3 ②に牛乳と無塩バターを少しずつ入れ、混ぜ合わせる。
- 4 ③に薄くスライスしたりんごを入れて生地を絡ませる。
- 5 ④のりんごのみ取り出し、型に並べる。
- 6 余った生地を型に流しいれ、軽く落として空気をぬく。
- 7 スチコン【設定①】で加熱する。
- 8 ブラストチラーで急速冷却する。

## \*ひとことメモ\*

- ・りんご以外の果物や野菜などを使用しても美味しくできます！
- ・様々な具材を組み合わせると、綺麗な層になります。