

## さくらんぼで作りました ジャムとフランスの焼き菓子「クラフティ」

---



先週近所の方から、庭にあるさくらんぼをたくさんいただきました。さくらんぼは痛むのがとても早いので、早速調理いたしました。

### さくらんぼのジャム

---

#### 種とりは大変

まずは丁寧に洗い、種を取ります。種を取る作業は骨が折れます。さくらんぼの後ろの白い点のところを割り箸で押し、一つ一つ手で取ります。さくらんぼの甘い液も飛び散るので台所はすご

いことに…。沢山いただいたので夜中までかかってしまいました。

## 砂糖とレモンで…

---

前日から砂糖とレモンを混ぜておき、30分煮込んでさくらんぼジャムの完成。



## さくらんぼのクラフティ

---

それでも使い切れないので、さくらんぼのクラフティを作りました



## 材料

---

さくらんぼ 700g

小麦粉 100g

卵 3個

グラニュー糖 100g

レモン 半個

粉砂糖 適量

牛乳 200cc (私は豆乳を代用しました)

生クリーム 100cc (好みにより不要 その場合は牛乳の量を多く)

バター 少々

バニラエッセンス お好みで

私はパイ生地が余っていたので使いました



焼き上がりはこんな感じです

おいしくできました

---



おいしくできました！



ノンアルコールワインとともに

## ご近所付き合いは大事!?

フランスでは日本同様、お庭にフルーツを植えている方が多いので、その季節でおいしいフルーツがご近所さんから頂けます。近所付き合いをしっかりしようと思いました。

執筆 Miki

オンラインフランス語学校

# ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

