

ピーチコブラー

コブラー (Cobbler) は、おもにアメリカで親しまれている焼き菓子の種類のひとつです。
焼きあがった後は、器がほんのり温くなる程度にまで冷ましてから
バナラアイスクリームをトッピングして食べる食べ方が一般的です。

●材料 (30×20cm のグラタン皿 1台分)

【桃のコンポート】

- ・白桃、すもも …各160g (種抜きて)
- ・グラニュー糖 …100g
- ・レモン果汁 …5ml

【トッピング】

- ・粉砂糖 …適量
- ・ミント …適量

【生地】

- ・薄力粉 …120g
- ・ベーキングパウダー …6g
- ・グラニュー糖 …80g
- ・バナラシュガー …20g
- ・塩 …ひとつまみ
- ・牛乳 …200ml
- ・バター… 85g



●作り方

【事前準備】

- ・フルーツを洗っておく。
- ・レモンを絞り、果汁をこしておく。

【桃のコンポートを作る】

1. 白桃を16等分、すももを8等分のくし切りにし、種と皮を取り除く。
2. 1とグラニュー糖、レモン果汁を鍋に入れ、沸騰させる。
3. 時々あくを取りながら、弱火で2~3分煮る。



【生地を作る】

4. 薄力粉をふるい、バターをレンジで溶かす。
5. オーブンを190℃で予熱しておく。
6. ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、塩、グラニュー糖、バナラシュガーを入れ、泡だて器で混ぜ合わせる。
7. 牛乳の半量を加え、中心から混ぜ、ある程度混ざったら、残りの牛乳を加えて混ぜる。
8. 型に4の溶かしたバターを流し入れ、7を全体に流し入れる。 ※混ぜない
9. 8に桃のコンポートをまんべんなく乗せ、190℃のオーブンで35~40分焼く。
10. 熱いうちに粉砂糖をかけ、ミントをのせたら完成!
お皿に取り分け、バナラアイスを添えていただきます。

