



三男：ヤーコン

# ヤーコンクランブル

## 材料（4人分）

### フィリング

ヤーコン 25g  
りんご 50g  
甜菜糖 小さじ1/2  
シナモン お好みで

### クランブル生地

米粉 5g  
アーモンドプードル 5g  
コーンスターチ 10g  
甜菜糖 5g  
オイル（菜種・グレープシード・オリーブ等） 5g  
豆乳 3g  
バニラオイル（またはバニラエストラクト） 少々

## 作り方

### 1 フィリングをつくる

- ①りんごと皮をむいたヤーコンを2cmの角切りにする
- ②甜菜糖とシナモンをふりかけて混ぜ合わせる
- ③冷蔵庫に入れ、5分から10分冷やす

### 2 クランブル生地をつくる

- ①ボウルに米粉、アーモンドプードル、コーンスターチ、甜菜糖を入れて泡だて器で混ぜる
- ②オイル、豆乳、バニラオイルを加える
- ③両手でボロボロと細かい粒子になるようにこすり合わせ、冷蔵庫で冷やす

### 3 オーブンを180度に予熱する

### 4 カップに、フィリング、クランブル生地の順に入れる

### 5 オーブンで30分程度焼く

### 6 表面に焼き目がついたら完成（焼き立てがおいしい!）