



# みかんのフラン



材料

4人分

- みかん……………3個
- 卵……………4個
- 生クリーム…………180ml
- 砂糖……………100g
- 無塩バター…………適量



## 作り方

- ①オーブンを180℃に温めておく。
- ②みかんの皮をむき、3～4等分の輪切りにする。
- ③卵、生クリーム、砂糖を混ぜ合わせる。
- ④オーブン対応の耐熱容器（アルミカップでも可）の内側にバターを塗り、輪切りにしたみかんを並べて③の卵液を流し入れる。
- ⑤天板に耐熱容器が6割ほど浸かるくらいのお湯を入れ、オーブンで30～35分湯せんにかける。
- ⑥膨らんできたら竹串等を刺し、卵液が流れ出てこなければ、完成。