

干しアロニア

材 料 アロニア 500g
 砂糖 250g

作り方

- 1 アロニアは水洗いし、ザルに上げる。
- 2 ふたつきの容器にアロニアを入れ、砂糖をまぶす。
- 3 冷蔵庫又は涼しいところに保管し、時々混ぜながら1週間くらい置く。
- 4 アロニアをザルに上げて、充分水切りする。ペーパータオルを敷いたトレイに重ならないようにならべる。(ペーパータオルは湿ったら取り替える)
- 5 風通しの良いところで乾燥させる。

レーズンと同様に、そのまま食べる。またサラダのトッピング、パウンドケーキやパンに利用できる。

シロップは、炭酸水や水で薄めて飲んだり、ゼリーなどに利用できる。

アロニア入りカウボーイケーキ

材 料 (天板1枚分)

A	
薄力粉	300g
砂糖	150g
塩	小さじ1/2
ソフトマーガリン	150g

B	
プレーンヨーグルト	200g
卵	2個
シナモン	小さじ1/2
重曹	小さじ1/2
ベーキングパウダー	小さじ1/2

干しアロニア 50g

準 備 オーブンを180℃に温めておく

作り方

- 1 Aの薄力粉、砂糖、塩をボールに入れて混ぜる。ソフトマーガリンを手で細かくちぎりながら、粉と合わせてポロポロにする。
これをトッピング用として、計量カップに一杯分にとっておく。
- 2 Bの材料をボールに入れてよく混ぜる。
- 3 天板にクッキングペーパーを敷き、生地を流し入れる。トッピング用としてとっておいたAを生地に振りかけ、干しアロニアをちらす。
- 4 180℃に温めておいたオーブンで、30分焼く。

オーブンの性能によって、焼き上がりの時間は変わる。