

おやつ

りんごケーキ

混ぜて焼くだけ



卵

乳

小麦

材料(18cmパウンド型1個分)

りんご 250g
(中サイズ 1個)
小麦粉(または米粉) 125g
ベーキングパウダー 4g
(小さじ1)
卵 75g
(1と1/2個)
砂糖 55g
牛乳 25cc
サラダ油 大さじ5
塩 少々

作り方

1. オーブンを180℃に予熱しておく。
2. りんごは8ツ割にして種を除き、皮をむいて7mmの厚さに切る（皮はむかなくてもよい）。
3. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
4. ボウルに卵を割り入れ、砂糖を入れて泡だて器でよく混ぜる。牛乳、サラダ油も加えてもったりするまでさらによく混ぜる。塩少々も加えて混ぜる。
5. 3を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせ、さらに2も加えて混ぜ合わせる。
6. 型にクッキングシートを敷き、5を移し入れ、180℃のオーブンで30～40分焼く。



たっぷり入ったりんごの香りと甘みがおいしいケーキです。少し酸味のあるりんごで作るのがおすすめです。