

●作ってみませんか【平成23年4月1日号】

りんごたっぷりケーキ

燕市食生活改善推進委員協議会 吉田分会

フレッシュなりんごをたっぷり使った、
切って混ぜるだけの簡単なケーキです。
薄力粉を米粉に変えてもおいしいです。
お好みで生クリームを添えたり、粉砂糖
やシナモンパウダーをふりかけてどうぞ。



●材料(21 cm丸型)

りんご2個・卵2個・砂糖130g・サラダ油1/4 カップ・薄力粉200g・

ベーキングパウダー小さじ1

●作り方

①りんごは8等分にして芯をとり、厚さ5mmのちょう切りにする。／②ボールに溶きほぐした卵と砂糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。そこにサラダ油を少しずつ加えてさらに混ぜる。／③②のボールにふるった薄力粉とベーキングパウダー、①のりんごを加えてさっくり混ぜる。／④オーブンシートを敷いた型に③を流し入れ、180度のオーブンで40分くらい焼く。竹串などを刺して、生地が付かなければできあがり。