

りんごケーキ

りんごの酸味と甘みが適度に混ざりあうおいしいりんごケーキ

材料

- ☆薄力粉120g
- ☆ベーキングパウダー小1
- バター80g
- グラニュー糖70g
- 卵2コ
- りんご1コ

準備

1. バターは室温に戻しておく
2. ☆の粉類は合わせてふるいにかけておく
3. りんごの皮をむき、一口大のイチョウ切りにする
4. オーブンを180度に余熱をかける。

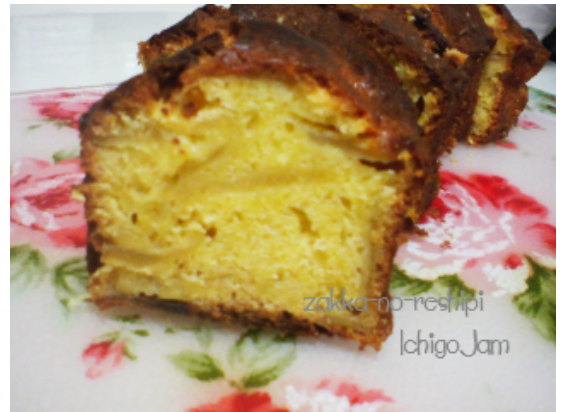
調理

1. 皮をむいたりんごを、鍋に入れ、グラニュー糖大1(分量外)水大1、レモン汁数滴を加えて水分がなくなるまで煮詰める
2. 室温に戻したバターをクリーム状に（泡だて器を使用）して、グラニュー糖を加え、ざら感がなくなるまで混ぜる
3. 2に、溶いた卵を少しずつ加え混ぜ、冷ましたりんごを加え混ぜる
4. ③にふるいにかけて粉類を加え、生地をさっくり混ぜる
5. オーブんに型に入れた生地を入れる。約50分...出来上がり!!です

ひとこと

りんごを煮詰めるときに木べらで丹念にかきまわしてください。焦げ付きやすいので!!溶いた卵をバターに混ぜるとき、少しずつ加えてください!! 急いで加えると、分離してしまうので注意

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber〇月号



レシピを印刷する