

アップル ケーキ



◇ 材料

りんご	大3個
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	6g
重曹	4g
塩	少々
卵	120g
砂糖	200g
サラダ油	80g

天板1枚分

バニラオイル	少々
ラム酒	大さじ2
くるみ	50g

トッピング

スライスアーモンド	30g
粉砂糖	適宜

◇ 作り方

- 卵を泡立て器でほぐし砂糖を2~3回に分けて混ぜ、塩も加える。
- サラダ油を少しづつ加えてさらに混ぜる。
- バニラオイル、ラム酒、少量の水で溶いた重曹を混ぜ、ふるった粉を混ぜる。
- くるみとりんごを入れて、ざっくりと混ぜる。
- 天板に入れてドレッジで平らにならし、スライスアーモンドを散らす。
- 160℃のオーブンで30~40分間焼成する。
- 焼きあがったら冷ましてカットし、好みで粉糖をふる。

準備

- りんごは1cmのいちょう切りにする。
- 薄力粉とベーキングパウダーは一緒にふるっておく。
- くるみはローストして、ざっくり刻む。
- 天板に紙を敷いておく。



☆好みで☆

ドレンチェリーの赤と緑を、それぞれ50gずつ刻んで生地に混ぜてもよい。