

アップル ケーキ



◇ 材 料

天板 1 枚分

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

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

準備

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

◇ 作 り 方

1. 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。
2. サラダ油を少しずつ加えてさらに混ぜる。
3. 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。
4. クルミとリンゴを入れて、ざっくりと混ぜる。
5. 天板に入れてドレヅジで平らにならし、スライスアーモンドを散らす。
6. 160℃のオーブンで30～40分間焼成する。
7. 焼きあがったら冷ましてカットし、好みで粉糖をふる。

☆お好みで☆

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。

