

りんごのあまずっぱさがおいしい♪

アップルスラウニー

パティーンにも
ぴったり♡



さかえまち児童館
おやつづくり
2015. 2. 4

材料 (天板1枚分)

チョコレート 150g

バター 100g

たまご 2こ

さとう 75g

こむぎこ 75g

ココア 25g

★ バーキングパウダー 小さじ1

りんご 1こ

しお

くるみ 100g

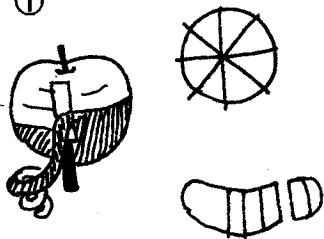
バナラアイスクリーム てきりよう



「こむぎこ
糸玉と
いうしゃるいが
おいしいよ！」

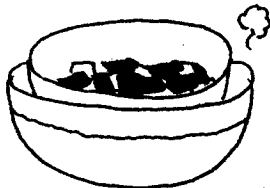
作り方

①



りんごを1cmくらいの厚さに切る。切ったら塩水につけておく。

②



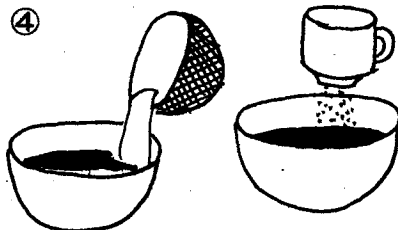
チョコレートとバターを湯せんでとかしなめらかになるまでゴムべらで混ぜる。

③



別のボウルにたまごとさとうを入れて混ぜる。

④



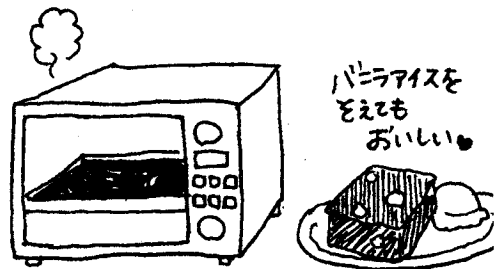
チョコレートの入ったボウルに③のたまごを入れてよく混ぜ、こむぎことココアとバーキングパウダーを一緒にふるって入れ、さっくり混ぜる。

⑤



①のりんごの水気をペーパータオルでよくふいてから④の生地混ぜ込む。くるみもざく切りにして入れて混ぜる。

⑥



紙をしいた天板に、生地を流しいれ、170度のオーブンで30分焼く。竹串をさしてみても生地が付いてこなければ焼き上がり。