

リンゴケーキ

さかえまち児童館 おやつづくり

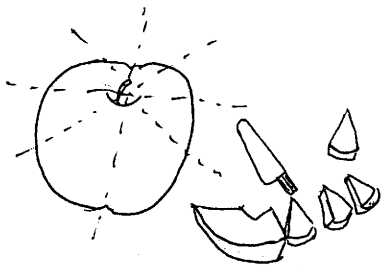



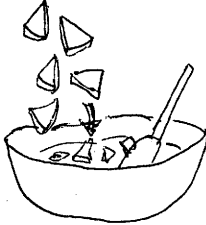
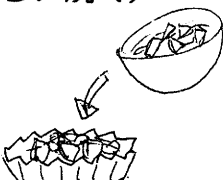
平成28年11月9日

★材料(マドレーヌカップ6個分 (18cmケーキ型1個分))

・りんご	…	2~3個	・ベーキングパウダー	…	小さじ1
・たまご	…	3個	・バター	…	50g
・小麦粉	…	100g	・サラダ油	…	50cc
・さとう	…	100g			

} あわせて 100cc

★作り方

- ① りんごを8等分くらいにきり、5mmくらいの厚さのいちょうぎりにする。

- ② たまごをボウルにわり、ほぐす。

- ③ 小麦粉、ベーキングパウダーをあわせて、ふるいにかける。バターはレンジなどで、とかししておく。

- ④ ②に、③(小麦粉とベーキングパウダーをふるったもの)と、さとう、サラダ油、とかししたバターをいれて、ゴムべらでさっくりとまぜる。

- ⑤ ④にりんごを入れて、かくまぜる

- ⑥ 型に⑤をいれて、180度にあたためておいたオーブンで15分~20分くらい焼く(18cmのケーキ型は40分くらい焼く)

- ⑦ 竹串でさして、なにもついてこなければ、できあがり!
