

しっとり簡単 りんごケーキ



<材料の目安>

りんご	2個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	2個
砂糖	大さじ5
バター	60g
ラム酒	大さじ1
グラニュー糖	適量
シナモン	少々

<作り方>

- 1.粉類は合わせてふるっておく。
バターは湯煎か電子レンジで溶かしておく。
- 2.卵をボウルに入れ泡立て器でよく割りほぐし、砂糖・溶かしバター・ラム酒を加えてよく混ぜる。
- 3.ふるった粉類も加えて、全体をよく混ぜ合わせる。
- 4.りんごは皮をむいて芯を取り、くし型に切る(12等分位)
- 5.紙をしいた型に生地を流し込み、りんごを放射状に並べる。
- 6.170 に予熱したオーブンに入れ、40～45分くらい焼く。
竹串を刺して何も付いてこなければ焼き上がり。

心とカラダのワンポイントレシピ
ニコニコしていると、楽しい気分になって
人にもやさしくなれそうな気がする