



- ・米粉 150 g
- ・ベーキングパウダー 6 g
- ・上白糖 40 g
- ・鶏卵 100 g
- ・サラダ油 50 g
- ・りんご 300 g (大1個)
- ・粉砂糖 5 g

★ポイント

りんごは、皮付きのまま使ってね。

〈作り方〉

- ① 米粉・ベーキングパウダーを混ぜておく。
- ② りんごは1/8カットにし、芯を取りいちょう切りにする。
- ③ 鶏卵を攪拌し上白糖を混ぜたら、①を加えよく混ぜる。
- ④ りんごを入れて、ゆっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、生地を流し入れてのばす。
- ⑥ 生地をオーブン180℃・20分～25分焼く。
- ⑦ 焼き色がついたら10等分にカットして粉砂糖を茶こしに入れてふりかける。