

献立名

【米粉のりんごケーキ】

材料10個分



★ポイント

りんごは、皮付きのまま使ってね。

| | |
|------------|-------------|
| ・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 |

〈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°C・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。