

ざくざくりんごのケーキ

りんごがたっぷり入ったしっとりしたケーキです



材料 (直径 18cm ケーキ型)

| | | |
|-----------|----|---------|
| りんご | …… | 1 個 |
| レモン汁 | …… | 少々 |
| 上新粉 | …… | 150g |
| ベーキングパウダー | …… | 大さじ 1/2 |
| なたね油 | …… | 50ml |
| 豆乳 | …… | 270ml |
| 砂糖 | …… | 80g |
| 塩 | …… | 少々 |

作り方

- 1 オーブンは 180°C に余熱する。
- 2 りんごは皮付きのまま、半分に切る。半分は、上に飾るため、櫛形に切り、残りは薄いいちょう切りにする。ボウルに水を入れレモン汁を少量落とし、切ったリンゴを入れておく。
- 3 ボウルに上新粉とベーキングパウダーを入れ泡立て器で空気を入れるように混ぜる。
- 4 別のボウルになたね油、豆乳、砂糖、塩を入れよく混ぜる。
- 5 りんごをざるにあげ水気を切っておく。いちょう切りのリンゴには 3 の粉を少量まぶしておく。
- 6 4 に 3、5 のいちょう切りのりんごを入れて、よく混ぜる。
- 7 型にクッキングシートを敷いて、6 を流し入れる。上に飾り用のリンゴを並べて 180°C で 40 分、アルミホイルをかぶせて、200°C で 15 分程度、串をさして何もつかなくなるまで焼く。