

アップサイドダウンりんごケーキ

ほろほろっと口どけ良いケーキ。



材料(直径 15cm のタルト型 2 個)

りんご	……	1/2 個
砂糖	……	大さじ 1
なたね油	……	大さじ 1
米粉	……	60g
アーモンド粉	……	50g
ベーキングパウダー	……	小さじ 1
りんごジュース	……	50ml
レモン果汁	……	小さじ 1
砂糖	……	50g
なたね油	……	大さじ 4

作り方

- 1 りんごはいちょう切りにする。フライパンに油を大さじ 1 熱し炒め、透き通ってきたら砂糖大さじ 1 をふりかける。
- 2 ボウルに米粉、アーモンド粉、ベーキングパウダーを入れよく混ぜる。
- 3 別のボウルにりんごジュース、レモン果汁、砂糖、なたね油を入れよく混ぜる。
- 4 2 に 3 を合わせよく混ぜる。
- 5 薄く油をしいたタルト型にりんごを並べ、4 を平に流し、180℃のオーブンで 15 分程度焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ取り出し冷ます。冷めたら上下を返して皿に置く。