

カントリーアップルケーキ



材 料 (4人分)

・小麦粉	80g
・卵	1個
・油	20g
・バター	20g
・りんご	1個
・砂糖	20g
・シナモン	適量

作 り 方

1. バターは、溶かしておきます。
小麦粉とBPは、合わせてふるいます。
型にクッキングシートを引いておきます。
オーブンは200度に設定します。
2. りんごは皮をむき、1/4に切り0.5mm幅の
いちよう切りし、ふるった粉に入れ混ぜます。
3. ボールに卵をいれ溶き、砂糖を入れよく
混ぜます。混ぜたら、油・バターを少しずつ
加え、小麦粉を入れさっくり混ぜます。
4. オーブンに入れ、約5分焼き、180度に変更
し、10～15分焼きます。中心に竹串を刺し
て何もついてこなければできあがりです。