



お家で作れる

# かんたん! ケーキレシピ りんごケーキ

材料(ホール9cm)2個分 ★型がなければ、牛乳パックでも可

|            |          |          |           |
|------------|----------|----------|-----------|
| マーガリン      | .....50g | バニラエッセンス | .....2滴   |
| ホットケーキミックス | ..100g   | さとう(上白糖) | ...大さじ2   |
| 卵          | .....1個  | 生クリーム    | .....50cc |

(コンポート)

|      |           |     |           |
|------|-----------|-----|-----------|
| りんご  | .....1個   | さとう | .....大さじ2 |
| レモン汁 | .....小さじ1 |     |           |

## —作り方—

1. りんごの皮と芯を取り1/2は、イチョウ切り1/2は、クシ切りで2~3ミリで切り、りんご・砂糖・レモン汁を耐熱皿に入れラップをしレンジで2分加熱。レンジから取出し、軽くまぜあら熱を取ります。  
※この時に出たりんご汁は捨てる。
2. マーガリンをやわらかくなるまでレンジで20秒かける。
3. オーブンの余熱190℃で開始します。
4. マーガリンをボウルに入れクリーム状になるまで泡だて器で混ぜる。  
さとう・溶き卵・生クリームの順に2~3回に分けて加える。
5. ゴムベラに持ちかえ、ホットケーキミックスを加え、さっくりと粉っぽさがなくなるまでまぜ(練らないようにする。)イチョウ切りしたりんごを入れざっくり混ぜる。
6. 型に生地を流し入れ、トントンと空気を抜きクシ切りにしたりんごを上のにのせ、最後に190℃で35分~40分焼き、竹串などでさしてみても何もついてこなければ、完成。

※お使いのオーブンによっては、焼け具合が違いますので温度や時間は調節してください。