

アップルシナモンケーキ

秋はりんごの美味しい季節です。

思いついた時簡単に、失敗なく作れるアップルケーキをご紹介します。

<材料>

薄力粉100g

バター（またはマーガリン）60g

砂糖60g

卵1個

ベーキングパウダー小さじ1

シナモン適量

りんご1/2個

<作り方>

- ① バターを室温でやわらかくしておき、砂糖を少しずつ加えて泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①に溶き卵を少しずつ加え、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ りんごは半分を縦4つ割りにし、1mmくらいの厚さにスライスしておく。（写真1）
- ④ オーブンを170度に予熱しておく。
- ⑤ ②に薄力粉、ベーキングパウダーを粉ふるいでふるいながら加え、（写真2）スライスしたりんごとシナモンも加えて、へらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。（写真3）
- ⑥ ケーキの型にクッキングシートを敷き、⑤を流し入れる。
- ⑦ 170度に予熱したオーブンで約25分焼く。
- ⑧ 竹串などで刺してみて、生地が付いてこなければ焼き上がりです。（写真4）