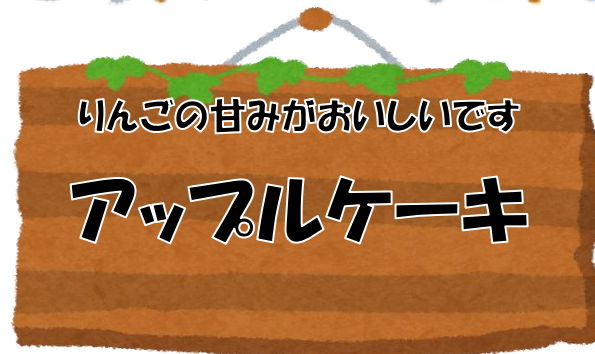




< 材料 4人分 >

- | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|
| • りんご 1/2 個～1 個 | • 小麦粉 150g | • ベーキングパウダー 10g |
| • 砂糖 50g | • 牛乳（豆乳） 150g | • 油（バター） 50g |

< 作り方 >

- ① りんごを一口大の薄切りにカットする。（りんごの皮はむいてもむかなくても◎）
- ② カットしたりんごを鍋に入れ、少し水を入れて煮る。りんごがしなっとしたら、甘味を確認しながら砂糖（分量外）で調節し、少し煮たら火を止め、冷ましておく。
- ③ ボウルに牛乳と砂糖、油をいれ、よくかき混ぜ乳化させる。その中に、小麦粉とベーキングパウダーを合わせたものをふるい入れ、泡立て器でかき混ぜる。
- ④ 生地が混ざったら、②のりんごを入れて混ぜる。全体に混ざったら、型に入れて180℃のオーブンで15～25分焼く。※様子を見ながら焼く時間は調節する。
- ⑤ オーブンから取り出し、粗熱が取れたら完成！

出来立ても美味しいですが、冷蔵庫で冷やしてから食べるのもとても美味しいですよ♪

