

女性部が教えます!

米粉でつくろう

かんたん

レシピ集

アップルケーキ

(北平田支部)



■材料 (ケーキ型1個分)

- リンゴ……………2個(紅玉なら3個くらい)
(A)米粉……………1と1/4カップ
 コーンスターチ……………1/4カップ
 ベーキングパウダー…小さじ1
(B)卵……………2個
 砂糖……………1カップ
 サラダ油……………1/4カップ
 溶かしバター……………大さじ1

■作り方 ※オーブンは180℃にあたためておく

- ①リンゴは1cmの厚さでイチョウ切りにする。
- ②(A)の粉類をふるう。
- ③(B)をボウルに入れ泡立てる。もったりしてきたら②でふるった粉類と①のリンゴを加えさっと混ぜる。(粉が見えないくらい)
- ④ケーキ型にうすく油を塗り、オーブン用ペーパーを型に敷き、③を流し入れる。
- ⑤180℃のオーブンで40分焼く。
- ⑥焼きあがったら、お好みで仕上げに粉糖(分量外)を茶こしでかける。

【ワンポイントレッスン】

☆バターは無塩と有塩お好みでどうぞ。

☆ケーキ型は、丸型・角型どちらでも作ることができます。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。