

# アップルケーキ

\* 材料 \* 15cm型一個分

- りんご 1個
- 小麦粉 100g
- ベーキングパウダー 小さじ1/4杯
- はちみつ 60g
- 卵 1個
- サラダ油 50CC
- バニラエッセンス 少々
- シナモン 少々



\* 作り方 \*

1. りんごを8等分にし5mmのいちよう切りにする。
2. ボールに小麦粉、ベーキングパウダーを入れ混ぜる。
3. 別のボールに卵・油・はちみつ・エッセンス・シナモンを入れよく混ぜる。
4. 3のボールに2の粉を入れ軽く混ぜ、1のりんごを入れ生地がなじむ程度に混ぜあわせる。
5. 4を型に流しオーブンで40~45分焼いて出来上がり♪

~ 一口メモ ~

焼きたてはもちろん、そのままでも  
冷蔵庫で一晩冷やして生クリームを  
添えても美味しいですよ♪