

しっとりとした

# りんごのケーキ



調理時間 約 40分

## 材料 4人分

- A
- りんご 1個
  - バター 30g
  - グラニュー糖 30g
- 卵 1個
- B
- グラニュー糖 30g
  - レモン(汁) 小さじ1
  - 牛乳 50cc
- C
- 薄力粉 80g
  - ベーキングパウダー 小さじ1

## 作り方

1. りんごは皮ごと16等分のくし形に切ります。
2. 鍋にAを入れて中火にかけ、1を入れて焼きます。
3. りんごがキャラメル色になったら火を止めます。
4. ボウルに卵を割りほぐしてBを加えてしっかりと混ぜ、ふるったCを加えてゴムベラで混ぜます。
5. 4を3に流し、蓋をして弱火で15分加熱、消火。5分減圧。
6. 蓋をあけて鍋よりも大きいお皿をかぶせ、やけどに気をつけながらひっくり返します。