

アップルケーキ



<材料> マフィンカップ6個分

りんご	1 / 2 玉
砂糖	小さじ 1
バター	50 g
砂糖	大さじ 2
卵	1 個
ベーキングパウダー	小さじ 1 / 2
小麦粉	60 g

(作り方)

- ① りんごは皮をむき、いちよう切りにする。
- ② 鍋に①と砂糖を入れ、しんなりするまで煮て冷ましておく。
- ③ ボウルに室温に戻したバターと砂糖を入れ、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
- ④ ③に卵を入れ、よく混ぜる。
- ⑤ ④にふるいにかけて小麦粉・ベーキングパウダーを入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑥ ⑤に②を入れて混ぜる。
- ⑦ ⑥をマフィンカップに入れる。
- ⑧ 170℃に予熱したオーブンで約20～25分焼く。