

リンゴケーキ



- 材料 パウンドケーキ型 2 本 (約 10~12 切分)
- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| りんご 2 個 | ホットケーキ MIX . . . 150g × 2 袋 |
| 砂糖 大さじ 2 杯 | 牛乳 250~300 cc |
| レモン汁 少々 | ※卵を入りたいときは、 |
| | [卵 2 個 |
| | [牛乳 180~200 cc |

手順

1. リンゴ 1 個をくし形の薄切りにして、砂糖とレモン汁を加え焦がさないように加熱する
2. 残りのリンゴ 1 個は、すりおろす
3. ボウルにホットケーキ MIX と牛乳、②を入れ混ぜる
4. パウンドケーキ型にクッキングシートを敷き、③の生地を 2 本に分けて流し込む
5. ④の表面に①を敷き詰める
6. 180℃に予熱したオーブンで、20~25 分焼く
表面が焦げそうなら、アルミホイルで覆いをしましょう