

♡ 焼きりんごケーキ ♡

(材料) 18cmホール型1個分

• りんご	1個	• ホットケーキミックス	200g	• バター	75g
• 卵	2個	• バニラエッセンス	少々	• さとう	[生地用50g りんご用20g
• 牛乳	60ml				

(作り方)

- ① りんごは皮をむいて厚さ8mmのいちょう切りにする。
- ② ケーキの型にクッキングシートを敷き、りんごを重ならないように並べる。
- ③ りんご用のさとうをふりかけ、オーブンで170℃ 5分加熱する。
(様子を見ながら焼いてください。りんごは焼かずに生地に混ぜ込んで焼いてもおいしいです)
- ④ ボールに卵を溶き、さとう、牛乳を加え泡立て器でよく混ぜる。
- ⑤ ホットケーキミックス、バニラエッセンスを入れてよく混ぜ、溶かしたバターを加えさっくり混ぜる。
- ⑥ ③の型に⑤の生地をのせて平らにし、オーブン180℃ 30~40分焼く。

竹串に生地がついてこなくなったら出来上がり♪