

# 米粉のりんごケーキ



立科町立立科中学校

立科町特産の紅玉と米粉の特長を、それぞれ生かしたケーキです。

見た目もきれいで、ヨーグルトとひまわり油を加えることで、しっとりなめらかに仕上がります。焼き立ては表面がカリカリした食感が楽しめます。

紅玉以外のりんごでも対応できます。また、りんごや砂糖の量をお好みで調節してみてください。

所要時間 40分

## 材料（1人分）

米 粉…10g ベーキングパウダー…0.4g 卵…10g  
砂糖…9g プレーンヨーグルト…8g ひまわり油…3g  
りんご（紅玉）…30g ②に砂糖…1g 紙カップ（小判3）…1ヶ

## 作り方

- ①米粉とベーキングパウダーをふるっておく。
- ②りんごは皮ごと8等分に切り、5mmの厚さに切る。砂糖を混ぜ、焦がさないように煮る。
- ③ボウルに卵を割り入れ、砂糖を混ぜる。砂糖が溶けたら、プレーンヨーグルトとひまわり油を加えて混ぜる。
- ④③に①を混ぜながら振り入れる。全体がなめらかに混ざったら、②のりんごを飾る分を残して混ぜる。  
（時間短縮のため、飾るりんごを残さず混ぜ合わせてもよい）
- ⑤④を紙カップに入れ、飾りのりんごをのせて、180℃のオーブンで20分焼く。（表面が色づくまで焼くこと）