

米粉のりんごケーキ



松本市立会田中学校

信州産りんごやレーズン、くるみを入れて作る米粉のカップケーキです。米粉はサラサラとしていてダマになりにくく、ケーキのきめが細かに焼きあがります。

収穫してから日がたち、少し「ボケて」しまったりりんごも砂糖やレモンを加えて煮てからケーキに入れることで、また一味違うおいしさを味わうことができます。

相性の良いくるみやレーズンを加えることで、さらに美味しさがアップしました。

所要時間 40分

材料 (10人分)

米 粉…250g りんご…150g 砂糖…20g シナモン…少々
レモン果汁…小さじ1/2 無塩バター…65g レーズン…25g
砂糖…80g たまご…1個 ベーキングパウダー…15g
牛乳…250cc 紙カップ…10個 くるみ…25g

作り方

- ①オーブンを180℃に温めておく。りんごは8等分して、スライスに切り、砂糖、レモン果汁を加えて煮る。最後にシナモンをふり、冷ましておく。
- ②バターはやわらかくして、クリーム状に練る。
- ③②に砂糖を少しずつ入れよく混ぜる。続いて卵を溶いて加え、よく混ぜ合わせる。
- ④③に牛乳を入れよく混ぜる。米粉、ベーキングパウダーをふるいながら混ぜ合わせ、最後に①のレーズン、くるみを加えサックリと混ぜる。
- ⑤④を耐熱性の紙カップに入れ、180℃のオーブンで約20分焼く。