

りんごのパウンドケーキ



できあがり 20cm×5cm×5cmの型1個分

作り方

鍋にAを入れ、りんごが柔らかくなるまで弱火で煮て、あら熱をとる。

ボウルに卵、砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる・太白ごま油・牛乳を加えて混ぜる。

②にホットケーキミックスを加え、さっくり軽く混ぜ合わせ、①・クラッシュアーモンドすりごま大さじ2を加え混ぜたら型に入れる。更にクラッシュアーモンドすりごま大さじ1/2をかける。

180度に温めたオーブンで約30分焼く。途中焼き色が付きすぎてしまう場合はアルミホイルをかける。

材料

ホットケーキミックス	100g
卵	1個
砂糖	大さじ2
太白ごま油	大さじ2
牛乳	30ml
クラッシュアーモンドすりごま	大さじ2と 1/2

<A>

りんご（1cmのいちよう 1/2個
切り）

砂糖 大さじ2

レモン汁 小さじ1