

広島りんごケーキ(5人分)

●材料●

・りんご(皮ごと).....	1/2 個
・レモン汁.....	30g
・小麦粉.....	100g
・サラダ油.....	50g
・卵.....	2 個
・砂糖.....	70g
・牛乳.....	50g
・ベーキングパウダー.....	3g
・パン粉.....	15g
・バター.....	20g



▼作り方▼

※ 下準備:オーブン 230℃で予熱をする。

- ① りんごは皮ごとイチヨウ切りにして 2 分ほど塩水につけた後、水気を切る。
- ② ボールに小麦粉・油を入れて混ぜた後、砂糖・牛乳・ベーキングパウダーを加える。
- ③ 卵を卵黄と卵白に分け、卵白をハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。
- ④ ②に卵黄を加え混ぜ、③で泡立てた卵白を加え、泡を壊さないようにさっくり混ぜる。
- ⑤ パン粉とバターを耐熱容器に入れ、電子レンジ(600w)に1分間かける。全体を混ぜてパン粉にバターをなじませる。
- ⑥ ④の生地をパウンド型に入れ、生地に①のリンゴを刺すように入れる。生地の上に⑤を乗せる。
- ⑦ オーブンで 10 分焼いたら、表面が焦げないように上にアルミホイルをかぶせ、さらに 25 分焼く。
- ⑧ オーブンから取り出し、型から外しカットする。

ポイント

家庭では使いきれずに余りがちな小麦粉やパン粉を利用して作るケーキです。

りんごは皮を利用することで、食品ロスの削減になるだけでなく、色彩も良く食欲をそそきます。



× **広島市**
The City of Hiroshima

このレシピは安田女子大学の学生が考案しました。