

デザート・ドリンク

りんごケーキ

[1人分] エネルギー：117kcal 塩分：0g



材料 [12人分]

- 薄力粉：100g
- ベーキングパウダー：小さじ1/2
- 砂糖：60g
- 卵：3個
- サラダ油：50g
- りんご：200g（小1個）
- レモン汁：大さじ2（1/2個）

※エネルギー117kcalは、12等分した時の1個分です。

作り方

1

パウンド型にクッキングペーパーを敷きます。レモンは洗って、皮をすりおろし、果汁を搾っておきます。

2

りんごは皮をむき、1cm角に切ってレモン汁をかけておきます。

3

卵は卵白と卵黄に分けます。ボールに卵白を入れて泡立てて、砂糖を2～3回に分けて加え、次に卵黄を加えて混ぜます。

4

薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、サククリと"3"に混ぜ、サラダ油、すりおろしたレモンの皮、りんごを混ぜます。

5

パウンド型に流し入れて、トントンと軽く揺すって空気を抜き、中央を少しくぼませるようにします。温めておいたオーブンで焼いてできあがり。（180℃で40分～45分、高速レンジは170℃で30分位）