



まい・ケーキなび



アメリカンりんごケーキ



材 料

サラダ油 ……………1/2 カップ	小麦粉 …………… 2 カップ
さとう …………… 1 カップ	BP ……………小さじ 1
たまご …………… 2 ケ	シナモン ……………小さじ 1
りんご …………… 1～2 個	グローブ ……………小さじ 1

作 り方

- ① オーブンを180℃に温めておく
- ② 型にサラダ油を塗っておく
- ③ サラダ油に砂糖を少しずつ混ぜてなじませる
- ④ ③に卵を割りほぐして少しずつ混ぜる
- ⑤ 小麦粉、BP、シナモン、グローブを一緒にふるい、④にまぜる
- ⑥ りんごをいちょう切りにしたものを、⑤に混ぜる。
- ⑦ ⑥を型にいれ180℃のオーブンで焼く（約30分）

チョコレートコーティング

生クリーム ……………100cc	チョコレート ……………120 g
くるみ ……………100 g	キルシュ ……………大さじ 1

生クリームを温めてチョコレートを溶かしキルシュとくるみを入れる。ケーキにスプーンでコーティングする。

