



## まいけきなび



### オレンジケーキ

#### 材料

オレンジ	1 個
小麦粉	100 g
砂糖	100 g
バター	100 g
ベーキングパウダー	小 1
たまご	2 個
アプリコットジャム	大 1

#### 作り方

1. オレンジを洗って薄い輪切りにする。
2. バターを室温に戻しホイップしながら砂糖、たまごを少しずつまぜる。
3. 小麦粉、ベーキングパウダーをふるい、2に少しずつ混ぜる。
4. 3を型に入れて上に輪切りにしたオレンジを飾る
5. 180度に温めたオーブンに入れて30分ほど焼く
6. 焼きあがったらアプリコットジャムをぬって照りを出す。

