

アップルケーキ

材料(5人分)

- ・りんご……………2個
- ・有塩バター……………10g
- ・砂糖……………大さじ4
- A①卵……………2個
- A②砂糖……………大さじ2
- A③サラダ油……………大さじ4
- A④ヨーグルト……………大さじ4
- A⑤インスタントコーヒー(粉末)…大さじ1
- A⑥シナモン……………大さじ1/2
- A⑦ホットケーキミックス……………200g



1.
りんごは皮をむき、1個を12等分に切る。



2.
ボウルに卵を割ってほぐし、材料★を①～⑦の順番に混ぜていく。
材料★は、「材料を入れる→混ぜる」→材料を入れる→混ぜる」を繰り返す。



3.
フライパンにバターと砂糖を入れて中火にかけ、薄茶色になるまでかき混ぜながら待つ。



4.
フライパンにりんごを綺麗に並べる。片面が焼けたらりんごをひっくり返して、混ぜておいた生地を一気に流し、蓋をして一番の弱火で15分位焼く。



5.
竹串を刺して何も生地がついてこなければ火を止め、大きな皿にひっくり返して切り分けて完成
※りんごが上面にくるようにする

