

デザート

フライパンでリンゴケーキ

○ 材料(12人分)

りんご	1 個
卵	2 個
砂糖	30g
バニラエッセンス	少々
薄力粉	70g
溶かしバター	12g
バター	12g
粉砂糖	少々



○ 作り方

- ① りんごは2cmの角切りにする。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加える。
バニラエッセンスを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ③ ②に薄力粉をふるいながら入れ、ボウルの底からすくい上げるように
ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④ 生地が粉っぽくなくなったら、溶かしたバターを加えて手早く混ぜ合わせる。
- ⑤ フライパンを熱し、バターと①を入れてさっと炒め、
バターがりんごにいきわたったら火を止める。
- ① ⑤に④を流し入れて蓋をし、とろ火～弱火にかける。
- ② 13分程蒸し焼きし、表面が乾いてきたら、
竹串をさして、生焼けの生地が串についてこなければ完成。
- ③ 粉砂糖を振りかけて、12等分に切り分け、皿に盛り付ける。

エネルギー

62kcal

たんぱく質

1.7g

食塩相当量

0.1g

大垣市食育推進キャラクター
ますごめくん