

さつまいもとりんごのケーキ

材料 6個分

- こむぎこ 100g
- さとう 50g
- バター 25g
- りんご 50g
- 水 25g (あれば牛乳や豆乳でもOK)
- ベーキングパウダー 3g
- たまご 50g
- サラダ油 15g
- さつまいも 50g

作り方

- ①小麦粉、ベーキングパウダーはあわせてふるっておく。
- ②バターは溶かしバターにしておく。
- ③りんごは皮をむいて、7～8mmくらいの角切り、さつまいもは、皮ごと角切りにする。オーブンを予熱しておく。
- ④たまごにさとうをすり混ぜ、小麦粉とベーキングパウダーをさっくりと混ぜる。溶かしバターとサラダ油を加える。水を入れてかたさを調整する。りんごとさつまいもをあわせる。
- ⑤アルミカップに流し入れ、180度のオーブンで15～20分くらい焼く。(オーブンによって焼き時間は変わります。)