

料理研究家 中村史さん監修レシピ

作り方

アップルクーヘン

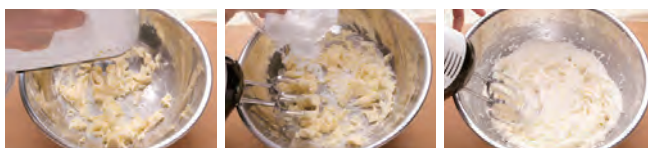


※出来上がり例

材料

12cm紙丸型3コ分

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 … 150g
- ・砂糖 …………… 100g
- ・卵黄…………… 4個
- ・メグミルク牛乳 …………… 50ml
- ・バニラオイル…………… 少々
- ・薄力粉 …………… 175g
- ・ベーキングパウダー …………… 5g A
- ・卵白…………… 4個
- ・砂糖…………… 30g
- ・りんご(紅玉)…………… 2個
- ・姫りんご…………… 3個(飾り用)



1 「雪印北海道バター 食塩不使用」に砂糖を加え白っぽくなるまですり合わせる。



2 卵黄を1個ずつ加えて混ぜる。



3 バニラオイル・常温に戻した「メグミルク牛乳」も徐々に加えて混ぜる。



4 卵白を泡立て、全体が白い泡になったら砂糖を加えさらに泡立て、つややかなメレンゲを作る。



5 Aを合わせてふるう。



6 ③に④の1/3を加え、合わせてふるった⑤を半量加え合わせる。



7 さらに1/3のメレンゲを加え、合わせてふるった⑤の残りを加え合わせる。



8 最後に残りのメレンゲを加えて混ぜ合わせ、型に平らに流し入れる。



9 りんごの皮をむき、半分に切って芯を除き、5ミリの厚さにスライスしてケーキに差し込むように入れる。



10 160℃～170℃に予熱したオーブンで約35分焼く。飾りに姫りんごを添えたりしてくださいね。

