



調理時間 45分

材料 9人分

りんご	1個
たまご	2個
サラダ油	60g
砂糖	100g
バニラエッセンス	少々
薄力粉	170g
ベーキングパウダー	小さじ1
くるみ(お好みで)	30g
シナモン	小さじ1
卵黄(つや出し用)	2個

作り方

1. りんごは芯を取り、皮ごと1cmのあられに切りシナモンをふりかけておきます。
2. ボールに卵を割り入れてほぐし、サラダ油、砂糖を加えてその都度よく混ぜます。ベーキングパウダーを入れた薄力粉を加えて良く混ぜます。
3. リンゴを加えます。
4. 天板にオーブンシを下を敷き生地を流し入れて170度のオーブンで15分焼きます。いったん取り出して、卵黄をぬりさらに15分焼きます。



アドバイス

- ◎天板に生地をのせてから平にのばして下さい。
- ◎お好みのサイズに切ってラップに包んで冷凍しておくくと便利です。
- ◎レンジで温めて食べるとまた美味しいです、