

フライパンdeもち麦りんごケーキ

オーブンがなくても、フライパンで簡単
焼きたてふんわり、さめてしっとり♡



《材料》 (21cm型)

◆キャラメルりんご

- ・りんご 1個
- ・砂糖 50g
- ・無塩バター 10g

◆生地

- ・薄力粉 80g
- ・もちむぎ粉 20g
- ・無塩バター 100g
- ・砂糖 100g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・卵 2個
- ・レモン汁 小さじ1

《作り方》

- ① りんごはよく洗い皮つきのままくし形に7mm幅に切る。
- ② 砂糖50gと水小さじ1をフライパンに入れ中火で茶色くなるまで混ぜる。バターを混ぜ合わせ、りんごを加えてしんなりするまで中火にかける。りんごはザルにあける。
- ③ 《生地》バターと砂糖を混ぜ合わせ、卵を4～5回に分けて混ぜ合わせる。
- ④ 先にベーキングパウダーと薄力粉・もちむぎ粉を混ぜ合わせておく。
- ⑤ ③へ④の1/3を万能こし器でふるい入れ、粉っぽさがなくなればレモン汁を加え残りの粉を加えていく。
- ⑥ フライパンに煮詰めたりんごを扇状に敷き詰め、⑤の生地を入れて表面をならす。
- ⑦ 蓋をしてとろ火で30分焼く。焦げないように注意する。
- ⑧ 竹串を刺して生っぽい生地がつかなければ焼き上がり。皿をしっかり抑えつけながらフライパンをひっくり返す。