



りんごのケーキ

材料・分量 (18cmの丸型1個分)

- ・薄力粉.....120g
- ・無塩バター.....130g
- ・全卵.....3個
- ・生クリーム(または牛乳).....50cc
- ・りんご.....1個
- ・アーモンドプードル.....30g
- ・グラニュー糖.....120g
- ・ベーキングパウダー.....5g
- ・塩.....1g

*あれば、ブランデーやラム酒、カルバドス
(リンゴのブランデー)を大さじ1



作り方

- ① 卵とバターは常温に戻しておく。薄力粉ベーキングパウダーを合わせてふるう。
りんごは皮を剥いて芯を取り、縦に12～16等分くらいにする。
- ② ボールにバター入れ、ハンドミキサーの低速で練るようにクリーム状にしてよく混ぜる。
塩とグラニュー糖を半分ほど加えてさらに混ぜ、溶いた全卵を少し加えてはグラニュー糖を少し加え、混ぜて馴染ませ、乳化させる。
この作業を6～8回繰り返し、卵を分離させないように加える。アーモンドプードルを加えて混ぜる。
- ③ 薄力粉を2～3回に分けて②に加える。さっくりと生地を混ぜ、練らないようにする。生クリームとリキュール類も加えて混ぜる。
- ④ オーブンシートを敷いた型に生地を半分程度入れ、切ったリンゴの半分を並べる。
残りの生地を加えて平らにし、残りのリンゴを生地の上に埋め込むように並べる。
予熱をかけた180℃のオーブンで、45～55分程度焼く。焼き上がったなら型から外し、冷まして粗熱を取る。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上 111ch) にて
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っていると
役立つ「料理のツボ」と
そのツボを生かした美味しい
レシピを紹介します！