

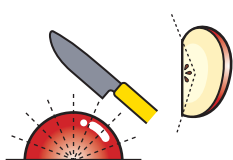


アップルケーキ

●材料 <1個分>

(ホットケーキミックス/80g 砂糖/20g
卵/M1個(約50g) 牛乳/20cc

(りんご/1/2個(120g)
砂糖(りんご用)/小さじ1



1. りんごは芯を取り除き、縦にくし型に8等分します。

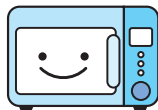
* 中心部分を重ねながら放射線状に並べます。



2. 1のりんごを容器の線に沿って放射線状に並べて、砂糖小さじ1をまんべんなくふりかけます。

* 中心部分を重ねながら放射線状に並べます。

* 電子レンジの機種により加熱時間が異なりますので、加熱が足りないようでしたら10秒ずつ追加加熱して下さい。



3. 容器のフタをし電子レンジ500Wで2分(1000Wで1分40秒)加熱します。ミトンをして取り出してフタをあけ、箸できれいに放射線状に並べなおします。

* 加熱するとリンゴが柔らかくなり放射線状に並べやすくなります。

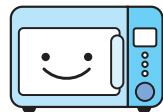
* フタを開ける時リンゴの水分で蒸気が容器内にたまっているのでやけどに注意してください!



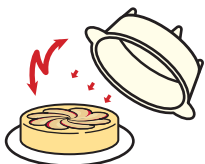
4. ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックス・砂糖を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせます。



5. 生地を3に静かに回し入れて、容器の底を5~6回軽くトントンと台の上当てて空気抜きをします。



6. 電子レンジ500Wで1分50秒加熱します。1000Wの場合は1分加熱し、そのまま1分おき再び40秒加熱します。



7. 粗熱が取れたら(約4分)生地のを少しずつ押さえて容器から離し、逆さにしてゆっくり落ちるのを待つようにして取り出します。