

アップルケーキ



【鍋】カッター 天火鍋

(NEO でも OK その時は材料1/2)

【材料】全卵 4個

砂糖 1カップ

小麦粉 1カップ

ぬか 大2

油 大4

リンゴ 1個

レーズン 大4

ラム酒 大1

砂糖 大2

マーガリン(バター) 大1

【作り方】

① リンゴを煮る

リンゴをイチヨウ切りにし、砂糖・ラム酒・レーズンを加えて煮て(ピーとなったら弱火で5分)冷ます



② メレンゲを作る

* 卵白4に砂糖 1 カップを3回くらいに分けて泡だてていく

* 一度に砂糖を入れると泡だてがうまくいかないので分けて入れるのがポイント!

* ボールを下にして、メレンゲが落ちず、つのがピンとたつまで泡立てるのがポイント!

③ 卵黄4個と油を混ぜる

④ メレンゲに③を混ぜ、小麦粉・ぬかをふるい入れ、ふんわり混ぜる、最後に①を入れざっくり混ぜる



⑤ マーガリンを鍋の底と蓋に塗り、その上に生地を流しいれ、空気を抜き、3.5 目盛で 30 分焼く
(3.5目盛)



天火鍋の中蓋と蓋を焼く前に温めるのを忘れずに!