

「アップルジンジャーえごまケーキ」

●材料（カップケーキ型 5 個分）

- 米粉・・・・・・・・・・100 g
 - ベーキングパウダー・・・小さじ 1
 - キビ糖・・・・・・・・・・70 g
 - 卵・・・・・・・・・・2 個
 - 無塩バター・・・・・・・・100 g
 - すりおろししょうが・・・20 g
 - リンゴ・・・・・・・・・・1 個
 - レモン汁・・・・・・・・・・大さじ 1
 - キビ糖・・・・・・・・・・30 g
 - 無糖ヨーグルト・・・・・・大さじ 2
 - えごま・・・・・・・・・・大さじ 1（8 g）
- ※すべての材料を室温に戻しておく。
- 絞り袋・・・・・・・・・・1 枚



●作り方

- ① 米粉、ベーキングパウダーを合わせておく。
- ② リンゴは皮を剥いて 1 cm 程度の各切りにしてレモン汁と合わせる。
- ③ フライパンに②を並べ、上から均等にキビ糖をふりかけ、中火でキャラメル色になるまで火を通し冷ましておく。
※炒めず、時々上下を返し、フライパンをゆする。
- ④ ボールにバターを入れてハンドミキサーでマヨネーズ状になるまで攪拌し、キビ糖を 3 回に分けて攪拌する。溶いた卵を 3～4 回に分けて攪拌する。
- ⑤ ④に、ふるいながら①を加えゴムベラでサックリと混ぜる。
- ⑥ ⑤にヨーグルト、ショウガ、リンゴ、エゴマの順に加えて混ぜる。
※一つの材料を完全に混ぜてから次の材料を加える。
- ⑦ ⑥を絞り袋に入れ、マフィンカップ 6 分目まで絞る。
空気を抜き 170℃に余熱したオーブンで 20 分焼く。
※オーブンの機種により焼き時間異なる。

※このレシピの複写及び他の教室で使用することはご遠慮下さい。