



バターたっぷり リンゴケーキ

材料

(18cmの型1個分)

卵…2個

砂糖…100g

塩…ひとつまみ

A {
アーモンドパウダー80g
バナナスターチ…50g
シナモン…小さじ1/2
ベーキングパウダー…3g

無塩バター…60g

ラム酒…10g

りんご…1個

杏ジャム…大きじ2

オレンジキュラソー…大きじ2

作り方

1. 卵をボウルに入れて溶きほぐし、砂糖・塩を加えて加えて泡立て器ですり混ぜる。
2. Aの材料をボウルにふるい入れ、泡立て器で混ぜる。
3. バターを溶かす。鍋に明るい茶色になるまで火にかける。すぐに鍋を水にあてて、バターが焦げないようにする。
4. バターを茶こしでこしながら2に加え、混ぜる。ラム酒も加えて混ぜる。
5. 型にバターを塗り、生地を流し入れる。りんごの皮を剥いて1cmの厚さのくし切りにしたら、円になるように並べ埋める。
6. 180℃に温めたオーブン25分間焼き、140℃に温度を下げて、25分間焼く。
7. 杏ジャムとオレンジキュラソーを混ぜ、シロップを作る。
8. 焼けたら、型から外し、熱いうちに7を塗る。