

ヨーグルトケーキ

簡単おいしいりんご入り



材料・分量 (直径18cmケーキ型 1個分)

- (りんご 1個
砂糖 10g
- サラダ油 1/3カップ
- 卵 2ケ
- (米粉 100g
ベーキングパウダー 小さじ1
- 砂糖 90g
- ヨーグルト 1カップ

作り方

1. りんごを8等分のいちよう切りにし、10gの砂糖を加え5～10分煮ておく。(紅玉以外は水を少々加え煮る)
2. ボウルに材料の卵、砂糖、ヨーグルト、サラダ油を順番に混ぜ、米粉とベーキングパウダーを混ぜたものを加えさらに混ぜる。
3. 18cmのケーキ型、又はオーブンペーパーを敷いたグラタン皿に2の生地を3/4を流し入れる。
4. 3に1のりんごを並べてのせ、残りの生地を流し入れる。
5. 180°のオーブンで40～50分きつね色になるまで焼く。

