

米粉でアップルタルトタタン

材 料	フライパンの大きさ	
	(26cm)	(28cm)
米粉	200g	300g
卵	2個	3個
砂糖	25g	35g
牛乳	80cc	120cc
バター	70g	100g
ベーキングパウダー	6g	8g
砂糖	50g	50g
水	小さじ1	小さじ1
シナモン	適量	適量
りんご	1個と半分	1個～2個



作り方

- ① バターは、電子レンジ(弱)で加熱して溶かしておく
- ② リンゴは皮付きのまま16等分に切り芯をとっておく
- ③ 米粉とベーキングパウダーは混ぜ合わせておく(泡だて器でグルグルで良い)
- ④ ボールに卵と砂糖(25g又は35g)を入れ泡だて器でよく混ぜ、牛乳・溶かしバターを加えて更によく混ぜる
- ⑤ 更に②の米粉を加え素早くよく混ぜ合わせる
- ⑥ フライパンに砂糖50g・水・シナモンを適量振り入れ火をつけ砂糖を溶かしたらりんごを入れる。
- ⑦ りんごを転がして砂糖を絡めたら、フライパンの円に沿って並べていく
- ⑧ ⑤の生地を流し入れ弱火にしてフタをして蒸し焼きにする
- ⑨ 焼き目が付いたらひっくり返して両面焼き出来上がり

☆ オーブンではなくフライパンで作ることで、より作りやすくしました。

☆ 米粉のパスつきは油分を加えることで改善します。今回はバターとりんごから出る水分でしっとり仕上げます。

☆ フライパンの形によって仕上がりが変わります。取っ手がとれるタイプのフライパンであれば、⑧の工程の後はオーブンで加熱して仕上げることが出来ます。