

《クリスマスケーキ》 (18.5 cm角)

2019・12.2 クリスマス会

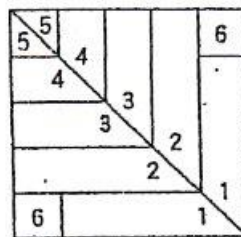
【材 料】

- 薄力粉 C1 (100g)
- BP 小 1
- 砂糖 C1/2 (55g)
- 卵 L 1 個
- りんご 小 1 個 (100g)
- 米油 50g

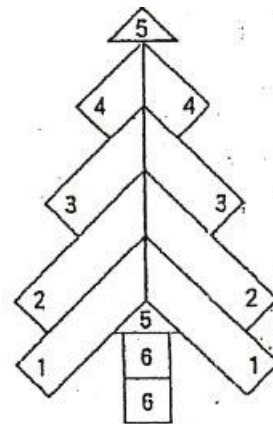
【作り方】

- 18.5 cm角位の天板にクッキングシートを敷く
- リンゴはマッチ棒位の千切りにし砂糖小 1 をまぶす。
- 薄力粉とBP を合わせふるっておく。

- ① ボウルに卵と砂糖を入れよくホイップし、米油も加えよく混ぜる。
- ② りんごを加え更に混ぜ、粉類を入れ粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜる。
- ③ 天板に生地を流し、オープン 160℃~170℃で 20~25 分焼く。



天板で焼いた状態



組み立てる

乳幼児を持つ母の集まり