

りんごとサツマイモのアーモンドケーキ



18cm角型

小麦粉 40g
アーモンドプードル 40g
ベーキングパウダー 小さじ1
バター 60g
砂糖 35g
卵 1個
りんご 小さめ1/2個
さつまいも 100g
牛乳 大さじ1

- 1) りんごは5mm厚さのいちよう切りにする。
さつまいもは1cm厚さのいちよう切りしレンジで2分加熱しておく。
- 2) ボウルにバターと砂糖を入れてクリーム状にし卵を入れてよく混ぜたら粉類を入れて混ぜる。
- 3) 牛乳を入れてよく混ぜたら型にいれ、さつまいもとりんごを埋め込んで200度で20分ほど焼く。